

ĐẠI HỌC QUỐC GIA TP. HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHOA HỌC XÃ HỘI VÀ NHÂN VĂN
KHOA VIỆT NAM HỌC

BÁO CÁO KHOA HỌC

BUỚC ĐẦU TÌM HIỂU VĂN HOÁ ẨM THỰC TRÀ VINH

TP. Hồ Chí Minh, tháng 1 năm 2017

ĐẠI HỌC QUỐC GIA TP. HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC KHOA HỌC XÃ HỘI VÀ NHÂN VĂN
KHOA VIỆT NAM HỌC

BÁO CÁO KHOA HỌC

BƯỚC ĐẦU TÌM HIỂU VĂN HOÁ ẨM THỰC TRÀ VINH

SINH VIÊN THỰC HIỆN:

KIM TAE HUN

LIM JUNG PIL

PARK SOU HYUN

KWAK KI HYUN

JEONG GEON WOO

KANG SU JIN

YANG GI JEONG

GIÁO VIÊN HƯỚNG DẪN:

ThS. TRẦN THỊ TƯỞI

TP. Hồ Chí Minh, tháng 1 năm 2017

MỤC LỤC

TÓM TẮT	4
MỞ ĐẦU.....	5
1. Tính cấp thiết của đề tài	5
2. Tình hình nghiên cứu đề tài	5
3. Mục đích và nhiệm vụ của đề tài	6
4. Cơ sở lý luận và phương pháp nghiên cứu	6
5. Giới hạn của đề tài.....	7
6. Những đóng góp mới của đề tài.....	7
7. Ý nghĩa lý luận và ý nghĩa thực tiễn.....	7
8. Kết cấu của đề tài	8
CHƯƠNG 1 MỘT SỐ NÉT CHÍNH VỀ TRÀ VINH VÀ ÂM THỰC TRÀ VINH	9
1.1. Về địa bàn nghiên cứu.....	9
1.2. Về ẩm thực Trà Vinh.....	10
CHƯƠNG 2 MỘT SỐ MÓN ĐẶC SẢN TRÀ VINH VÀ NHỮNG VẤN ĐỀ LIÊN QUAN ĐẾN VIỆC PHÁT TRIỂN NGÀNH NGHỀ	12
2.1. Bún sông.....	12
2.2. Bún nước lèo	16
2.3. Bánh canh Bến Có.....	20
2.4. Đời sống của những người làm nghề.....	22
2.5. Ý kiến của khách hàng	28
2.6. Một số phương hướng phát triển ngành nghề	31
2.7. So sánh với một số món ăn Hàn Quốc.....	33
KẾT LUẬN	36
PHỤ LỤC	37
NHẬT KÝ ĐIỀN DÃ	42

TÓM TẮT

Đề tài “*Bước đầu tìm hiểu văn hoá ẩm thực Trà Vinh*” của chúng tôi gồm có hai chương:

Chương một là chương khái quát về địa điểm nơi chúng tôi nghiên cứu, cụ thể là về đặc điểm thời tiết khí hậu, dân số, tôn giáo, các ngành nghề cơ bản tại Trà Vinh. Ngoài ra, chương này cũng sẽ giới thiệu những nét khái quát nhất về ẩm thực Trà Vinh, những món ăn đặc sắc gắn liền với các địa danh trong vùng.

Chương hai chúng tôi trình bày 3 món ăn tiêu biểu của Trà Vinh gồm: bún sông, bún nước lèo và bánh canh Bến Có. Những món ăn này được chúng tôi tìm hiểu từ nguồn gốc đến nguyên liệu, cách nấu, công đoạn nấu, giá thành, hương vị v.v. Ngoài ra, chúng tôi cũng tìm hiểu về đời sống của những người sống bằng nghề kinh doanh các món ăn này, đồng thời khảo sát ý kiến khách hàng để biết tại sao họ tìm đến những món ăn đó, những món ăn đó có gì giống và khác với các địa phương khác không, từ đó chúng tôi đưa ra những đề xuất để có thể phát triển ngành nghề. Cuối cùng, chúng tôi thử so sánh món bún sông và món bánh canh Bến Có với hai món khá nổi tiếng ở Hàn Quốc là mì Kalguksu và mì Jeju để thấy được những nét chung và riêng về ẩm thực của mỗi miền.

Cuối cùng là phần kết luận tóm lại vấn đề và đưa ra những hướng nghiên cứu mới.

MỞ ĐẦU

1. Tính cấp thiết của đề tài

Chúng tôi là sinh viên năm thứ ba Khoa Việt Nam Học của Trường đại học khoa học xã hội và nhân văn Thành Phố Hồ Chí Minh. Chương trình đi thực tế là một trong những hoạt động được tổ chức hàng năm cho mỗi khóa học. Năm nay chúng tôi đi thực tế tại Trà Vinh. Vấn đề mà chúng tôi quan tâm trong chuyến đi thực tế này là tìm hiểu một số món ăn đặc sản Trà Vinh trong đó có ba món ăn phổ biến: bún suông, bún nước lèo và bánh canh Bến Có. Việc tìm hiểu của chúng tôi xoay quanh các vấn đề như: nguyên liệu, cách nấu, hương vị các món ăn, đời sống của những người làm nghề này và ý kiến của khách hàng.

Chọn đề tài nghiên cứu này trước hết chúng tôi muốn biết thêm về đặc sản Trà Vinh, nhưng quan trọng hơn, chúng tôi cũng muốn hiểu hơn về đời sống của những người làm nghề này, những thuận lợi và khó khăn họ gặp phải. Qua chuyến đi thực tế này, chúng tôi cũng muốn tìm ra những điểm giống và khác giữa ẩm thực Trà Vinh và ẩm thực Hàn Quốc, quê hương của chúng tôi. Ngoài ra, chúng tôi cũng xin đề xuất một số phương hướng phát triển cho ngành nghề này trong tương lai.

2. Tình hình nghiên cứu đề tài

Trước khi nghiên cứu đề tài này, chúng tôi có tìm một số thông tin, bài viết về ẩm thực Trà Vinh. Những tài liệu chúng tôi tìm được hầu hết là những bài báo đăng trên những trang báo mạng nổi tiếng của Việt Nam. Cụ thể là, trên trang VNexpress có bài Bài “*Mười món ngon Trà Vinh hút hồn du khách*”¹; trên trang VietNamnet có bài “*Mười hai đặc sản khó quên đất Trà Vinh*”²; trên trang ngoisao.net có bài “*Mười hai món đặc sản làm nên tên tuổi đất Trà Vinh*”³. Nhìn chung, hầu hết các bài viết này đều dừng lại ở tính chất giới thiệu về các món ăn đặc sản tại Trà Vinh như nguyên liệu, mùi vị, cách ăn... Những bài viết này đã giúp chúng tôi có thêm những thông tin cơ

¹ <http://dulich.vnexpress.net/tin-tuc/viet-nam/10-mon-ngon-tra-vinh-hut-hon-du-khach-3126390.html>

² <http://vietnamnet.vn/vn/doi-song/12-dac-san-kho-quen-dat-tra-vinh-285584.html>

³ <http://ngoisao.net/tin-tuc/thu-gian/an-choi/12-mon-dac-san-lam-nen-ten-tuoi-dat-tra-vinh-3345322.html>

bản để dễ dàng hơn khi tiếp cận đề tài nghiên cứu. Tuy nhiên, các bài viết này chưa đi vào cụ thể cách chế biến các món ăn này, tại sao những món ăn này được xem là đặc trưng của Trà Vinh, hay các món ăn này khác với các món ăn của các địa phương khác như thế nào. Đó cũng là những điều chúng tôi muốn tìm hiểu và trình bày nhiều hơn trong báo cáo này.

3. Mục đích và nhiệm vụ của đề tài

Chúng tôi được biết Trà Vinh là một nơi không chỉ nổi tiếng về các điệu hát múa của người Khơ me, các ngôi chùa cổ mà còn nổi tiếng về các món ăn đặc sản như: chù ụ rang me, bánh tét Trà Cuôn, dừa sáp Cầu Kè v.v. Ngoài ra, nói đến Trà Vinh, không thể không kể đến bánh canh, bún nước lèo, bún suông, ba món ăn mà chúng tôi chọn nghiên cứu. Với mục đích hiểu thêm về văn hoá và ẩm thực nơi này, chúng tôi đã đến địa phương trực tiếp tìm hiểu. Chuyến đi của chúng tôi kéo dài từ ngày 4/01/2015 đến ngày 14/01/2015. Ngoài việc tìm hiểu về món ăn chúng tôi còn tìm hiểu thêm về đời sống con người ở đây, Người dân ở đây thì rất thân thiện và nhiệt tình nên việc tìm hiểu cũng dễ hơn. Trong thời gian này nhiệm vụ của nhóm chúng tôi là đến các địa điểm nấu ba món đặc sản: bánh canh, bún nước lèo và bún suông để quan sát cách chế biến, cách nấu, nguyên liệu và cách thưởng thức các món ăn này. Ngoài ra chúng tôi cũng trò chuyện cùng chủ quán và phỏng vấn các thực khách tại những địa điểm trên. Mục đích của chúng tôi là để hiểu rõ hơn về nguồn gốc, cách làm cũng như cảm nhận của họ về món ăn.

4. Cơ sở lý luận và phương pháp nghiên cứu

Để thực hiện đề tài này, nhóm chúng tôi đã kết hợp nhiều phương pháp nghiên cứu khác như phương pháp quan sát, tham dự và phương pháp phỏng vấn.

Phương pháp quan sát, tham dự

Nhóm chúng tôi đã đến nhiều quán ăn tại Trà Vinh để trực tiếp quan sát nguyên liệu và cách nấu. Ngoài ra, nhóm chúng tôi cũng có điều kiện để trực tiếp tham gia học cách chế biến nguyên liệu và nấu thử.

Phương pháp phỏng vấn sâu

Bên cạnh việc quan sát, nhóm chúng tôi cũng gặp các chủ quán để hỏi trực tiếp nhiều vấn đề xung quanh các món ăn này, chẳng hạn: nguyên liệu, cách nấu, khách hàng thường xuyên, hay thu nhập bình quân của mỗi người. Sau khi phỏng vấn, nhóm chúng tôi về khách sạn nghe và ghi chép thông tin. Ngoài phỏng vấn những người trực tiếp làm nghề, nhóm chúng tôi còn phỏng vấn người dân tại Trà Vinh, hỏi ý kiến của họ về ba món đặc sản trên. Việc nghe và ghi chép hơi khó vì người miền Tây nói nhanh. Vì vậy chúng tôi mất nhiều thời gian trong việc làm báo cáo. Tuy nhiên, nhóm chúng tôi cảm thấy rằng kỹ năng nghe tiếng Việt của mình có tiến bộ hơn.

5. Giới hạn của đề tài

Do thời gian nghiên cứu tại địa phương có hạn (trong vòng 10 ngày) nên nhóm chúng tôi chỉ tập trung nghiên cứu ẩm thực Trà Vinh cụ thể là ba món: bún nước lèo, bún sông và bánh canh Bến Có. Từ kết quả nghiên cứu, chúng tôi có so sánh ẩm thực Trà Vinh với ẩm thực Hàn Quốc để thấy được những điểm chung và riêng của hai nền ẩm thực này, những thuận lợi và khó khăn mà người làm nghề gặp phải.

6. Những đóng góp mới của đề tài

Trước khi đến địa phương, chúng tôi cảm thấy thực sự hứng thú vì nghe nói Trà Vinh có nhiều dân tộc chung sống nên ẩm thực ở đây rất đa dạng và phong phú. Khi đến đây, năm ngày đầu tiên chúng tôi rất vất vả vì mọi việc không như mong muốn. Chúng tôi phải đổi chủ đề sang chủ đề nghiên cứu khác. Chúng tôi đi khảo sát, phỏng vấn, phân tích tư liệu và đã ngồi viết báo cáo với nhau. Chúng tôi đã cùng nhau suy nghĩ và sắp xếp thông tin. Hy vọng qua bài báo cáo này, chúng tôi có thể đưa ra một cái nhìn bao quát từ nguồn gốc đến đặc trưng một số món ăn nổi tiếng Trà Vinh. Chúng tôi hy vọng báo cáo sẽ trở thành một tư liệu nhỏ giúp những ai quan tâm đến ẩm thực Trà Vinh. Đặc biệt, chúng tôi sẽ rất vui nếu những gì chúng tôi viết có thể giúp ích một phần nào đó cho người dân Trà Vinh.

7. Ý nghĩa lý luận và ý nghĩa thực tiễn

Đối với sinh viên học ngành Việt Nam học, việc hiểu văn hoá vùng miền rất quan trọng. Vì vậy, với bài nghiên cứu này, chúng tôi hy vọng có thể giúp các bạn

sinh viên đang theo học ngành Việt Nam học hiểu hơn về Trà Vinh, ẩm thực và đời sống của người dân địa phương.

Từ việc tiếp cận một số đặc trưng văn hoá vùng miền, chúng tôi mở rộng so sánh với món ăn truyền thống Hàn Quốc để biết thêm về đặc trưng riêng của mỗi nước. Chuyến đi là một trải nghiệm thú vị giúp chúng tôi có điều kiện thực hành tiếng Việt và tìm hiểu văn hoá ẩm thực của người dân địa phương.

8. Kết cấu của đề tài

Đề tài nghiên cứu của chúng tôi bên cạnh phần mở đầu, phần kết luận và phụ lục thì nội dung chính gồm hai chương:

Chương một: Một số nét chính về Trà Vinh và ẩm thực Trà Vinh. Trong chương này chúng tôi trình bày những nét khái quát về tỉnh Trà Vinh như đặc điểm khí hậu, thời tiết, dân số, tôn giáo, các ngành nghề cơ bản tại đây. Ngoài ra, chúng tôi cũng giới thiệu những nét chính về ẩm thực Trà Vinh, những món ăn nổi tiếng mang đậm nét đặc trưng vùng miền.

Chương hai: Một số món đặc sản Trà Vinh và những vấn đề liên quan đến việc phát triển ngành nghề. Trong chương này, chúng tôi trình bày 3 món ăn tiêu biểu của Trà Vinh: Bún sông, bún nước lèo và bánh canh Bến Có, cụ thể là về nguồn gốc, công đoạn nấu và đặc điểm của các món ăn này. Ngoài ra, chúng tôi cũng tìm hiểu về đời sống của những người sống bằng nghề kinh doanh các món ăn này và ý kiến của khách hàng đối với các món ăn này. Thêm vào đó, chúng tôi cũng so sánh các món ăn trên với một số món ăn Hàn Quốc để thấy được những điểm gặp gỡ và khác biệt về ẩm thực của Việt Nam và Hàn Quốc.

CHƯƠNG 1

MỘT SỐ NÉT CHÍNH VỀ TRÀ VINH VÀ ẨM THỰC TRÀ VINH

1.1. Về địa bàn nghiên cứu

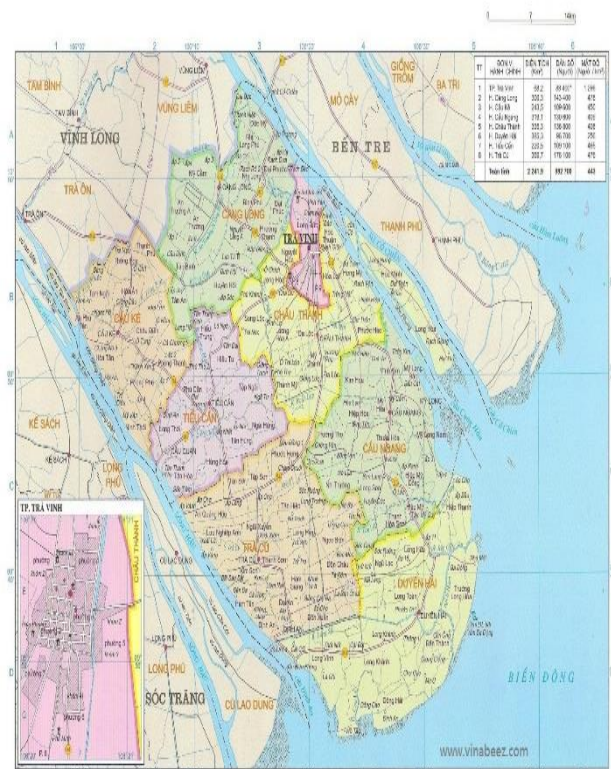
Trà Vinh là một tỉnh duyên hải Đồng bằng Sông Cửu Long, nằm giữa sông Tiền và sông Hậu. Trà Vinh tiếp giáp với các tỉnh Bến Tre, Vĩnh Long và Sóc Trăng. Diện tích tự nhiên Trà Vinh là 2.341km².

Trà Vinh gồm một thành phố và 7 huyện: Càng Long, Châu Thành, Kàu Kè, Tiểu Cần, Cầu Ngang, Trà Cú và Duyên Hải. Trà Vinh cách Thành phố Hồ Chí Minh khoảng 130 km, không quá xa.

Theo thông kê, dân số Trà Vinh khoảng 1,028,00 người, là tỉnh có quy mô dân số nhỏ, đứng thứ 11/13 tỉnh, thành phố ở Đồng bằng sông Cửu Long. Trong số đó, người dân nông thôn khoảng 854,808 người (chiếm 83%) còn người dân thành phố khoảng 172.707 người (chiếm 17%).

Trà Vinh có 4 nhóm dân tộc chính là Kinh, Khmer, Hoa và Chăm.

Về khí hậu, tỉnh Trà Vinh nằm trong vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa nên chỉ có hai mùa là mùa mưa và mùa khô. Nhiệt độ trung bình hàng năm là từ 25-27 độ. Vào mùa mưa, nhiệt độ cao nhất là 32 độ, còn nhiệt độ thấp nhất khoảng 21 độ, còn vào mùa



Hình 1: Bản đồ Trà Vinh, nguồn internet

khô, nhiệt độ cao nhất là 34 độ, thấp nhất khoảng 23 độ. Nói chung, thời tiết khí hậu trong vùng này khá bình yên, hiếm khi có bão và lũ lụt.

Toàn tỉnh hiện có 533 di tích văn hóa trong đó có nhiều di tích được xếp hạng cấp quốc gia. Ngoài ra, khi đến đây chúng ta sẽ được gặp nhiều di sản văn hoá phi vật thể, các lễ hội truyền thống khác nhau như lễ hội Nghinh Ông, lễ hội Chôl Chnăm Thmây, lễ hội Ok Om Bok, lễ hội Tết Nguyên Tiêu.

Trà Vinh là tỉnh có nhiều tôn giáo cùng tồn tại, trong đó có 3 tôn giáo chính là: Phật giáo, Công giáo và Cao Đài. Phật giáo là tôn giáo có số lượng tín đồ đông nhất và chủ yếu là Phật giáo Nam tông.

Người dân Trà Vinh sống bằng nghề nông nghiệp là chính. Tại những vùng rừng ngập mặn ven biển, các sản vật tự nhiên sinh sôi phát triển mạnh, do đó người dân có nguồn nguyên liệu phong phú để chế biến những món ăn ngon, đậm hương vị quê. Những món ăn này vừa tạo nên nét đặc trưng của Trà Vinh, vừa làm phong phú thêm các bữa ăn trong gia đình.

Ở Trà Vinh có nhiều làng nghề như làng nghề Đan đất tại xã Lương Hòa, làng nghề sơ chế biến thủy sản Xóm Đáy, xã Đông Hải; làng nghề trồng hoa kiểng tại ấp Vĩnh Yên, xã Long Đức; làng nghề sản xuất rượu Xuân Thạnh, xã Hòa Thuận; làng nghề Bánh tét Trà Cuôn, xã Kim Hòa; điêu khắc tượng gỗ tại chùa Han, thị trấn Châu Thành, làng làm cốm dẹp tại ấp Ba So xã Nhị Trường; làng sản xuất nước mắm rươi tại khóm 3 thị trấn Duyên Hải.

1.2. Về ẩm thực Trà Vinh

Trà Vinh là một vùng đất có nhiều dân tộc cùng sinh sống với nhau như người Kinh, người Khmer, Chăm, Hoa. Vì vậy, ẩm thực ở đây cũng rất phong phú. Nói đến Trà Vinh, người ta thường nhớ đến những món đặc sản như: bún sông, bún nước lèo, bánh canh Bến Có, bánh tét Trà Cuôn, cốm dẹp, rượu Xuân Thạnh, dừa sáp Cầu Kè.

Rượu Xuân Thạnh là loại rượu đặc sản của vùng đất ấp Vĩnh Trường, rượu được lên men bởi men thuốc bắc cổ truyền của một dòng họ đã sống tại vùng đất này từ

thuở khai hoang lập làng. Bánh Tét Trà Cuôn đã có truyền thống lâu đời hơn 80 năm qua và trở nên nổi tiếng nhờ sự thơm ngon rất riêng biệt không thể nhầm lẫn với các loại bánh tét hay bánh ú khác. Dừa sáp Cầu Kè là loại đặc sản chỉ có duy nhất tại Cầu Kè. Loại dừa này rất đặc biệt, bên trong là một lớp cơm dày dẻo thơm và một chút nước sền sệt. Người ta thường nạo ra làm sinh tố. Một thức uống thơm ngon và béo ngậy.

Cốm dẹp được xếp vào hàng đặc sản của vùng đất Trà Vinh, làm bằng nguyên liệu nếp đầu mùa vừa chín tới và vẫn còn thơm mùi sữa. Ngày nay, cốm dẹp không chỉ là phẩm vật dâng cúng thần linh của người Khmer mà còn được xếp vào hàng đặc sản của vùng đất Trà Vinh.

Ngoài ra, nói đến Trà Vinh, người ta cũng thường nói đến mắm bò hóc, có nguồn gốc từ người Khmer. Đây là một trong những nguyên liệu giúp người ta chế biến thành công nhiều món ngon khác nhau. Trà Vinh cũng còn nhiều đặc sản nổi tiếng khác như tôm khô Vinh Kim, loi chơi sả ớt, nước mắm rươi. Mỗi món có một đặc trưng riêng và mỗi món đều thể hiện một nét văn hóa tộc người nào đó.

Ba món ăn mà chúng tôi chọn nghiên cứu trong công trình này (bún suông, bún nước lèo, bánh canh Bến Có) sẽ giúp chúng ta hiểu thêm những nét rất riêng về văn hoá ẩm thực Trà Vinh, không lẫn với địa phương nào khác.

Nhìn chung, cuộc sống người dân Trà Vinh rất gần gũi với thiên nhiên. Với sản vật phong phú từ thiên nhiên như rau quả, thủy hải sản,... người dân ở đây đã biết tận dụng để làm phong phú hơn cho bữa ăn trong gia đình mình. So với các thành phố khác chúng tôi thấy giá cả ở đây cũng rẻ hơn. Người dân địa phương thân thiện và phóng khoáng, thói quen sinh hoạt của họ rất thoải mái và hình như ít có sự bon chen.

CHƯƠNG 2

MỘT SỐ MÓN ĐẶC SẢN TRÀ VINH VÀ NHỮNG VẤN ĐỀ LIÊN QUAN ĐẾN VIỆC PHÁT TRIỂN NGÀNH NGHỀ

Nói đến Trà Vinh, người ta không thể không nhắc đến các món đặc sản như bún sông, bún nước lèo, hay bánh canh Bến Có. Đó là những món ăn bình dân, mang đậm chất quê. Nhưng cũng chính những món ăn đó làm nên nét riêng của ẩm thực Trà Vinh, khiến cho các du khách khi đã thưởng thức thì không thể nào quên.

2.1. Bún sông

Nguồn gốc: Hiện nay không ai biết bún sông có từ khi nào và ai là ông tổ của nghề này, nhưng nghe nói món này đã có từ rất lâu đời, khoảng 60-70 năm trước người Trà Vinh đã có món ăn này và đây là món ăn của người Việt.

Nguyên liệu: Nguyên liệu để làm bún sông gồm: Tép bạc đất, giò heo, da heo, bún. Gia vị gồm: đường, mắm, tiêu, muối, bột ngọt, hành và bột mình tinh, bột này sẽ làm cho tép dai hơn và không bị bở.

Quy trình nấu bún sông gồm các bước sau:

Bước 1: Chọn nguyên liệu

Cách chọn tép (tôm): phải lựa những con tép thật tươi đặc biệt là phải chọn được loại tép bạc đất là tép tự nhiên được bắt từ ruộng, không dùng tép nuôi vì loại tép này không có độ dai và thơm như tép tự nhiên.

Chú ý khi chọn tép, không chọn những con đã bị đỏ và xình. Nếu không
sông làm ra sẽ không ngon.



Hình 2: Tép bạc đất

Cách chọn xương và giò heo: mua xương vá và xương đòn về hầm thật lâu để lấy nước, dùng nước đó nêm thay vì dùng bột ngọt và hạt nêm (để bảo đảm sức khỏe). Giò heo phải chọn loại tươi ngon.

Chọn bún gạo: bún gạo càng càng mới ra lò càng ngon



Hình 3: Bún gạo

Bước 2: Xử lý nguyên liệu và làm sưng

Cách xử lý tép và làm sưng: Mang về rửa sơ vài nước, lột vỏ, bỏ đường chỉ đen trên lưng tép, rửa sạch cho đến khi nước không còn màu đen nữa sau đó bỏ trong một cái rổ cho con tép ráo nước rồi bỏ đồ gia vị như đường, mắm, tiêu, muối, bột ngọt, hành và 1 ít bột mình tinh vào. Bột này sẽ làm cho tép dai hơn và không bị bở (Tỉ lệ khoảng 6 ký tép/ 300g bột), sau đó quét thật kỹ để cho hỗn hợp này hòa với nhau, rồi bỏ vào tủ đá 5-10 phút cho có độ lạnh. Khi tất cả đã hòa vào nhau thì bỏ vào máy xay cho thật nhuyễn và ép thành những con sưng dài. Quan trọng nhất trong công đoạn này là phải làm tép cho thật sạch nếu không sưng sẽ bị rã. Trước khi làm sưng, việc xử lý, làm sạch tép mất nhiều thời gian còn công đoạn xuống sưng thì chạy bằng máy nên rất nhanh chỉ mất khoảng 15 phút. Sưng thì lúc nào cũng phải giữ trong tủ đá.



Hình 4: Nguyên liệu trước khi xuống suông



Hình 5: Dụng cụ xuống suông

Cách xử lý giò heo: Giò heo sau khi mua về thì rửa 2 nước để bớt mỡ. Sau đó bỏ vào 1 cái thau rồi ngâm một ít muối từ 5-10 phút cho hết mùi hôi rồi rửa sạch 1 lần

nữa, sau đó nấu nước sôi rồi cho giò heo vào. Vớt sạch bọt và đổ nước luộc đó đi. Rửa sạch giò heo và để ráo nước.



Hình 6: Giò heo

Bước 3: Nấu

Nấu nước súp: Nấu một nồi nước sôi sau đó cho giò heo đã luộc qua trước đó vào, Tiếp tục vớt sạch bọt để cho nước trong và thơm hơn. Cho thêm hành lá, tỏi vào nồi nước súp. Khi hầm nước súp nên giữ lửa nhỏ. Cho một ít mực khô vào nồi nước súp để nước ngọt hơn. Mực này được nướng và ngâm và rửa sạch trước khi bỏ vào nồi súp. Ngoài ra còn phải cho thêm hành tím, tỏi và một hai củ hành tây vào nồi nước súp để nước trong hơn và khử được mùi tanh của tép và thịt heo. Nếu vẫn có bọt thì phải vớt ra. Không cần sử dụng bột ngọt. Nồi nước súp này cần nấu trong 3 tiếng.

Khi nước súp được nấu xong, chỉ cần thả suông vào nồi sau đó lấy ra tô cùng với bún và rau. Chan nước súp lên là dùng được.



Hình 7: thả suông vào nước súp

Bước 4: Cách ăn

Bún sông ăn kèm với rau bắp cải bào mỏng, giá đỗ và rau thơm. Ngoài ra, quan trọng nhất còn là nước chấm được làm từ tương xay. Khi ăn, dùng nước chấm này để chấm sông thì hương vị vô cùng đậm đà, thơm ngon.



Hình 8: Bún sông sau khi nấu

Về giá cả: mỗi tô bún sông có giá khá bình dân, thường là 25.000đ. Nếu muốn ăn thêm giò heo, sông thì sẽ tính tiền thêm. Ví dụ: một chén sông là 15.000 VNĐ, một cục giò heo là 10.000đ.

2.2. Bún nước lèo

Nguồn gốc

Người ta không biết bún nước lèo có từ bao giờ, chỉ biết đó là món ăn của người Khmer và được phổ biến ở Trà Vinh từ lâu đời. Ngoài Trà Vinh, Sóc Trăng-nơi có nhiều người dân tộc Khmer sinh sống, món ăn này cũng phổ biến.

Gia vị quan trọng nhất khi nấu bún nước lèo là mắm bò hóc. Đây là món mắm của người Khmer, được làm từ cá tạp (nhiều loại cá khác nhau). Người Khmer hàng ngày vẫn dùng loại mắm này để nấu canh. Ở Trà Vinh, hầu như ai cũng biết và nấu được

bún nước lèo vì cách nấu khá đơn giản. Tuy nhiên mỗi nhà sẽ có một cách nêm nếm khác nhau cho hợp với khẩu vị.

Nguyên liệu: Nguyên liệu để làm bún nước lèo gồm có cá phi hoặc cá lóc tươi, sau khi mua về được lọc lấy thịt, thịt heo quay, bún, huyết

Gia vị: mắm bò hóc, riềng, sả, ớt, muối, đường, chanh

Các loại rau: bắp chuối, rau muống, rau quế, rau răm, rau húng lủi, lá hẹ, giá

Quy trình gồm các bước dưới đây:

Bước 1: Chọn nguyên liệu

Bún nước lèo nấu không khó nhưng việc chọn nguyên liệu thì rất cầu kỳ. Phải chọn được loại cá phi hoặc cá lóc tươi ngon thì nước súp mới ngọt.

Mắm bò hóc: Nồi nước súp ngon hay không ngon là do mắm bò hóc quyết định. Mắm này khá phổ biến và bán ở nhiều nơi nhưng không phải nơi nào cũng ngon. Thường thì người ta phải tìm đến tận gốc để chọn mắm ngon nhất. Nổi tiếng nhất trong vùng là mắm bò hóc Chà Cú.

Huyết: Huyết cũng mua ở chợ với số lượng lớn.

Bước 2: Xử lý nguyên liệu và làm bún nước lèo

Cho huyết heo sống vào một chiếc khay nhỏ cùng một ít nước, khuấy đều lên và để chừng 5 phút cho huyết đông lại. Sau đó, đun sôi một nồi nước rồi thả huyết vào nồi luộc trong vòng 8-10 phút cho huyết chín. Cuối cùng, vớt huyết vào chậu nước lạnh để miếng huyết không bị vỡ nát.



Hình 9: Huyết heo sau khi luộc

Mắm bò hóc: Cách làm mắm bò hóc trải qua nhiều công đoạn. Cá được làm sạch, bỏ đầu, ngâm với muối vài tiếng đồng hồ cho cá trương lên sau đó phơi cá thật khô, ướp gia vị đường, tiêu, tỏi cho thấm. Dùng vật nặng ép cho rỉ hết nước. Rửa cá lại bằng nước muối, xếp vào lọ sành cùng với muối hạt. Dùng nan tre cài chặt lại và ủ tiếp khoảng từ 4 đến 6 tháng cho đến khi thành mắm.

Mỗi dân tộc có một cách làm mắm khác nhau nhưng riêng với mắm bò hóc thì nghe nói người Khmer làm ngon nhất.



Hình 10: mắm bò hóc

Xử lý cá trước khi nấu: Cá sau khi mua về, rửa sạch, đánh vảy, sau đó lọc lấy thịt, ướp một ít gia vị, để trong 10-15 phút rồi cho vào máy xay nhuyễn.

Bước 3: Cách nấu

Nấu một nồi nước sôi, sau đó thả cá đã được xay nhuyễn vào nước. Bỏ gia vị vừa đủ gồm sả, ớt, tỏi, riềng vào nồi nước. Tiếp đó, thả mắm bò hóc vào theo tỉ lệ 6-7 lít nước thì 1 ký mắm. Thêm một ít bột ngọt và đường vào nồi nước súp. Chờ cho nước sôi khoảng 10 phút thì có thể dùng được. Khi nấu nước súp cũng có thể cho thêm một ít gừng cho nước thơm hơn. Cách nấu bún nước lèo khá đơn giản và nhanh.



Hình 11: Nước súp bún nước lèo

Bước 4: Cách thưởng thức bún nước lèo

Bỏ bún và rau vào tô rồi chan nước súp lên trên. Món này được ăn kèm với các loại rau như: bông súng, bắp cải, giá, rau thơm. Ngoài ra còn ăn kèm với huyết heo luộc, chả giò và thịt heo quay. Khi ăn, nếu thêm một ít chanh và ớt, tô bún sẽ ngon hơn.



Hình 12: bún nước lèo thành phẩm

Về giá cả: Một tô bún có giá từ 18.000-20.000đ, rất bình dân. Ngoài ra, nếu muốn ăn bún, hoặc thịt heo quay, hoặc chả giò thêm thì có thể gọi thêm.

Lý do tạo nên sự khác biệt cho món bún nước lèo tại Trà Vinh

Theo khảo sát nhóm chúng tôi, món bún nước lèo có nguồn gốc từ người Khmer, đặc biệt món này phổ biến ở hai tỉnh Trà Vinh và Sóc Trăng – nơi có nhiều người Khmer sinh sống. Sau quá trình nghiên cứu, chúng tôi thấy món ăn này giữa hai tỉnh cũng có sự khác biệt, từ cách nấu, nguyên liệu đến hương vị.

Nói về sự khác biệt của nguyên liệu, người Trà Vinh ăn bún nước lèo với huyết heo và chả giò còn ở Sóc Trăng thì không. Bún nước lèo ở Trà Vinh thường xay nhuyễn cá trước khi nấu còn ở Sóc Trăng thì người ta xắt cá thành từng miếng. Ở Trà Vinh, bún nước lèo được nấu với mắm bò hóc, còn ở Sóc Trăng người ta có thể nấu với mắm bò hóc hoặc mắm cá linh. Vì vậy, bún nước lèo ở 2 tỉnh có hương vị đặc trưng riêng. Bún nước lèo Trà Vinh có vị đậm còn ở Sóc Trăng thì nhạt hơn.

2.3. Bánh canh Bến Có

Nguồn gốc: Ở Trà Vinh, món bánh canh được biết đến từ 30 năm trước nhưng lúc đó chưa có thương hiệu riêng, chỉ gần đây khi nói đến Trà Vinh thì người ta liền nghĩ đến món bánh canh Bến Có.

Nguyên liệu gồm xương, giò heo, lòng, tim, gan, cật heo, bún làm từ bột gạo. Gia vị: muối, đường, tiêu, hành, ngò.

Quy trình gồm các bước dưới đây:

Bước 1: Chọn nguyên liệu

Muốn chọn được nguyên liệu tươi và ngon thì buổi sáng phải đi chợ sớm và chọn những miếng thịt còn ấm nóng. Nhà hàng Bến Có thường đặt mua đồ ở một lò thịt quen và mua rau ở một nơi có thể tin tưởng được.

Bước 2: Xử lý nguyên liệu và nấu nước súp

Giò heo mua về phải rửa sạch, sau đó luộc qua với nước rồi vớt ra để cho ráo nước.

Để nấu 1 nồi bánh canh vừa miệng với tất cả mọi người rất khó, do đó khi nấu phải chú ý những điều sau: trước hết là phải nấu nước sôi sau đó bỏ giò, lòng heo vào luộc và đợi cho nước sôi rồi vớt bọt ra. Phải vớt sạch bọt thì nước mới trong. Nấu khoảng một tiếng. Nêm nếm gia vị cho vừa miệng gồm muối, đường, bột ngọt. Khi giò heo, lòng, tim gan cật đã mềm thì vớt ra.

Bánh canh trước khi ăn thì cho vào nồi nước súp sôi để bánh chín và ngấm nước súp thì bánh canh sẽ ngọt hơn. Nếu chỉ trưng qua như hủ tiếu thì bánh canh sẽ không ngon. Trong khi nấu nên cho một ít cọng hành vào để nước súp thơm hơn.



Hình 13: Nước súp bánh canh

Bước 4: Cách ăn

Bánh canh thường được kèm với quẩy, ngoài ra nếu muốn ăn thêm rau thì có thể ăn cùng với giá đỗ và hẹ. Dùng nước mắm để chấm sẽ cho hương vị đậm đà hơn. Trước khi ăn nên bỏ thêm hành ngò để bánh canh thơm ngon hơn.



Hình 14: Bánh canh sau khi nấu

Giá cả: Một tô bánh canh bình thường có giá là 35.000 đồng, tô nhỏ là 25.000 đồng, bún thêm có giá 25.000 đ, bánh canh thêm 15.000 đ, tô đặc biệt 45.000-50.000 đ.

2.4. Đời sống của những người làm nghề

▪ Tại các cơ sở nấu bún suông

Trong quá trình nghiên cứu về ẩm thực Trà Vinh, chúng tôi đã gặp được nhiều người, trò chuyện và hỏi thăm về cuộc sống, công việc và thu nhập của họ. Chúng tôi thấy, cuộc sống ở đây mang nhiều màu sắc khác nhau. Mỗi người có một hoàn cảnh sống riêng. Điều quan trọng nhất là họ sống rất vui vẻ và yêu thích công việc mình đang làm, mặc dù công việc đó khá vất vả.

Đầu tiên, chúng tôi đến một cơ sở bán bún suông nằm gần bưu điện tỉnh Trà Vinh. Ở đó, chúng tôi gặp chị Yến. Chị Yến làm nghề này đã được 5 năm, chị học cách nấu bún suông từ mẹ chị. Chị cho biết, mỗi sáng chị phải thức dậy lúc 3 giờ để chuẩn bị, 6 giờ thì mở cửa bán đến 10 giờ. Đầu giờ chiều chị nấu một nồi khác và bán từ 3 giờ rưỡi đến 8 giờ tối. Bình thường chị Yến bán một ngày khoảng 15 ký bún, 10 ký giò heo và 3-4 ký suông (khoảng trên 100 tô). Chị Yến thường mua xương vá và xương đòn về hầm thật lâu để lấy nước đó nêm thay vì dùng bột ngọt và hạt nêm. Chị cho biết như vậy sẽ bảo đảm sức khỏe cho khách hàng. Một tô bún ở tiệm chị bình thường có giá 25.000 VNĐ, nếu khách hàng muốn ăn thêm giò heo hoặc suông thì sẽ tính tiền thêm. Một chén suông là 15.000 đồng một miếng giò heo là 10.000 VNĐ. Chị cho biết công việc này mặc dù vất vả, thu nhập không cao nhưng cũng đủ sống. Tiệm ăn của chị bán tại nhà nên có thuận lợi là không phải tốn tiền thuê mặt bằng.



Chị Yến thường tham dự các hội chợ ẩm thực ở nhiều nơi như Đầm Sen, Biên Hòa, Cần Thơ, Bến Tre. Ở đó, khách

Hình 15: Nhóm chúng tôi phỏng vấn chị Yến

hàng thường thích thú với món bún sông vừa ngon vừa lạ miệng nên gian hàng của chị bán rất chạy. Năm trước chị tham gia hội chợ 4 lần, mỗi lần kinh phí đều do tỉnh đầu tư như tiền thuê gian hàng, tiền xe đi lại. Những chuyến đi này nhằm quảng bá đặc sản quê hương. Chị cũng cho biết hai ngày nữa chị sẽ đi dự hội chợ tại Cần Thơ, kinh phí do bảo tàng Cần Thơ chịu, gồm tiền thuê người, thuê khách sạn và tiền đi lại.

Chị Yến đam mê nấu ăn nên chị chọn gắn bó với nghề này. Nguyên vọng của chị là được đi nhiều tỉnh thành để giới thiệu món bún sông cho bà con và tạo ra được thương hiệu riêng cho mình.

Sau khi phỏng vấn chị Yến, chúng tôi đến một tiệm bánh canh khác trên đường số 2, thành phố Trà Vinh. Ở đây, chúng tôi gặp vợ chồng cô Hà. Khi chúng tôi xin phỏng vấn, cô vui vẻ cho phép. Cô rất thân thiện và tốt bụng. Khi chúng tôi kêu bún sông, cô đã làm cho chúng tôi tô đặc biệt để ăn thử.



Hình 16: nhóm chúng tôi phỏng vấn cô Hà

Chúng tôi ngồi phỏng vấn bên cạnh cô ấy. Cô Hà vừa bán vừa trả lời các câu hỏi của chúng tôi, bàn tay cô nhanh thoăn thoắt. Cô ấy biết nấu bún sông là vì mẹ cô truyền lại. Cô đã bán bún sông ở lề đường khoảng 40 năm nay, còn mẹ cô ấy làm nghề này từ 60-70 năm trước. Cô cho biết, trước mẹ cô, bà ngoại cô cũng đã bán bún sông. Quán cô Hà làm con sông bằng tay, mỗi ngày cô mất khoảng 2-3 tiếng lột tép,

sau đó ép suông. Hàng này cô thức dậy lúc 5 giờ sáng. Sau khi chồng cô lấy tép về rồi lo cho các cháu đi học thì cô thì ở nhà chuẩn bị đồ để bán. Mỗi tháng cô phải trả 1 triệu tiền mặt bằng bán hàng. Mặc dù cô Hà chưa từng tham gia hội chợ ẩm thực nhưng rất nhiều người trong và ngoài tỉnh biết đến quán bún của cô. Chúng tôi nghĩ có lẽ bún suông là động lực chính trong cuộc sống của cô Hà suốt 40 năm. Cô Hà nói, cô cảm thấy buồn khi trong gia đình cô không ai muốn nối nghề này vì nó quá cực.

▪ **Tại cơ sở Bánh canh Bến Có**

Người thứ ba chúng tôi phỏng vấn là chị Đào, tên thường gọi là Muôi. Khi chúng tôi xin phỏng vấn, chị vui vẻ đồng ý, không những thế, chị trả lời rất cụ thể và chi tiết cho chúng tôi. Vì vậy chúng tôi đã có thể lấy được nhiều thông tin về bánh canh Bến Có qua cuộc phỏng vấn này.

Chị Đào làm nghề này từ nhỏ đến nay đã 20 năm. Chị đã có gia đình và có 2 đứa con. Tiệm ăn của chị rộng rãi và khang trang. Nhà chị Đào thường đặt mua thịt và rau ở những cơ sở uy tín, có thể tin tưởng được. Mỗi ngày chị mua khoảng 80 ký bánh canh, còn xương, lòng, giò heo thì khoảng 70 ký. Chị bán khoảng 600-700 tô mỗi ngày. Vào cuối tuần, số lượng này có thể nhiều hơn, vì có nhiều khách từ các địa phương khác ghé qua như Cần Thơ, Sóc Trăng. Trước đây chị Đào đã vài lần tham gia hội chợ ẩm thực ở Vũng Tàu, Cần Thơ. Những dịp đó chính quyền hỗ trợ tất cả kinh phí cho chị, chị chỉ tự lo nguyên liệu để bán. Qua những chuyến tham dự hội chợ đó món bánh canh ở cửa hàng chị được nhiều người biết đến hơn.

Hiện tại, quán chị có trên 20 người làm. Mỗi ngày, họ phải thức dậy lúc 3 giờ sáng, xử lý các nguyên liệu xong thì 4 giờ nấu bánh canh, 5 giờ rưỡi sáng mở cửa đến khoảng 6-6:30 chiều thì đóng cửa. Khi chúng tôi đến, mặc dù không phải giờ ăn trưa nhưng vẫn có rất nhiều khách hàng đang ăn ở đó. Một tô bánh canh ở tiệm chị Đào bình thường là 35.000đ, tô nhỏ 25.000đ, bún thêm có thịt 25.000đ, bánh canh thêm 15.000đ, tô đặc biệt 45.000-50.000đ.

Việc giữ vệ sinh an toàn thực phẩm luôn được quán chị chú ý để đảm bảo sức khỏe cho thực khách. Cơ sở của chị đã được cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực

phẩm. Ngoài ra, nhân viên ở cơ sở của chị được đi khám sức khỏe hàng năm để tránh không bị bệnh truyền nhiễm ảnh hưởng đến khách hàng.

Tiệm bánh canh của chị kinh doanh khá thuận lợi, thu nhập cao, do mở cửa tại nhà nên không tốn tiền thuê mặt bằng. Chị cho biết chị yêu thích công việc này vì nhờ nghề này mà điều kiện gia đình chị cũng khá hơn. Ngoài ra chị còn tạo công ăn việc làm cho nhiều người khác. Hơn nữa, đây còn là nghề mà mẹ chị từng làm nên khi tiếp tục công việc này chị ấy cảm thấy rất vui.



Hình 17: nhóm chúng tôi phỏng vấn chị Đào

▪ **Tại các cơ sở nấu bún nước lèo**

Chúng tôi đến tiệm bún nước lèo vào một buổi sáng sớm. Ở đó, chúng tôi gặp anh Võ Thanh Ngự và anh Võ Thành Nhiên. Anh Ngự là đầu bếp chính ở đây, còn anh Nhiên phụ giúp chạy bàn và tính tiền. Tính tình của 2 anh hiền lành và thân thiện. Hai anh trả lời rất cụ thể và cho phép chúng tôi chụp hình các công đoạn nấu bún và các nguyên liệu của bún nước lèo. Anh Ngự làm tại đây được một năm. Trước khi làm ở quán này, anh cũng là đầu bếp nhưng ở chỗ khác. Anh cho biết, công việc và thu nhập tại quán này ổn định hơn. Tại đây, một tô bún nước lèo bình thường có giá 12.000 đ.

Nếu ăn thêm thịt heo quay hoặc chả giò thì tính tiền thêm. Một tô đặc biệt có giá 25.000 - 30.000đ.

Quán này mở cửa lúc 5 giờ rưỡi sáng và đóng cửa lúc 7-8 giờ tối. Mỗi sáng anh Nhiên và anh Ngự thức dậy lúc 4 giờ rưỡi để nấu ăn và chuẩn bị mở cửa.



Hình 18: nhóm chúng tôi phỏng vấn anh Ngự và anh Nhiên

Trong quá trình phỏng vấn, chúng tôi cảm thấy rất thú vị và vui vì không ai từ chối chúng tôi, trái lại họ trả lời rất cụ thể. Mặc dù thu nhập của họ không cao lắm nhưng họ có vẻ hài lòng với cuộc sống. Hơn nữa họ tự hào về nghề nghiệp của mình và muốn giới thiệu những món ăn này cho các địa phương khác để được mọi người cùng thưởng thức.

Chúng tôi đã đến một quán bún nước lèo khác, quán có tên là Cây sung. Chúng tôi đã phỏng vấn chủ quán đó, cô Thạch Thị My, người Khmer, sinh năm 1952. Cô My có bốn người con, con trai thứ ba và thứ tư của cô làm nghề sửa xe và rửa xe. Còn con gái cả và con gái út thì giúp cô bán quán. Cô sống bằng nghề này đã hơn 40 năm nay. Cô My nói, hồi xưa bún nước lèo không phổ biến, mãi sau giải phóng thì món này mới được nhiều người biết đến. Tiệm bún của cô mát mẻ, rộng rãi và sạch sẽ. Cô nói, trước đây cô tuyển một số người phụ việc nhưng họ đều bỏ vì nghề này quá vất vả còn

bây giờ các con gái và con dâu phụ việc với cô. Cô My được mẹ truyền cho nghề này, cô bảo khi nào cô không làm nữa thì con gái cô sẽ nối nghiệp cô.

Ngày thường quán cô My bán được khoảng 40 ký bún còn vào cuối tuần thì khoảng 50 ký, có lúc đông khách không có chỗ ngồi. Mỗi ngày cô My thức dậy lúc 3 giờ sáng, 4 giờ con của cô My thức dậy bào hoa chuối và chuẩn bị các loại rau, khoảng 20 ký. Quán cô My thường mở cửa từ 6 giờ sáng đến 11 hoặc 12 giờ trưa. Vào buổi chiều, mẹ con cô chuẩn bị nguyên liệu cho ngày hôm sau. Những ngày lễ tết quán cô vẫn mở cửa và khách đến rất đông.

Cô My cho biết mặc dù công việc này thu nhập không cao nhưng nó giúp cô và gia đình có đồng ra đồng vào để trang trải cuộc sống. Ngoài ra thỉnh thoảng cô cũng có tiền để giúp người nghèo hơn mình. Cuộc sống của cô rất vất vả nhưng cô và gia đình có vẻ bằng lòng với nó vì điều quan trọng nhất với cô và gia đình không phải là tiền mà là niềm vui trong cuộc sống.



Hình 19: Một thành viên trong nhóm đang phỏng vấn cô My

Qua quá trình phỏng vấn, chúng tôi thấy rất thú vị và vui vì nhận được sự cộng tác tích cực từ người dân địa phương. Đặc biệt, chúng tôi nhận thấy việc kinh doanh các món ăn trên đã góp phần nâng cao đời sống cho người dân, tạo việc làm cho nhiều người. Những người sống bằng nghề này dù không giàu lắm nhưng họ có vẻ hài lòng về cuộc sống của mình và muốn truyền nghề lại cho con cháu.

Về mặt văn hóa, những món ăn này làm cho văn hóa ẩm thực Trà Vinh nói riêng và Việt Nam nói chung thêm đa sắc màu, đồng thời, các món ăn này góp phần làm phong phú thêm chất lượng bữa ăn cho người dân. Vào những dịp lễ tết, các món ăn trên đều không thể thiếu trong các gia đình người dân Trà Vinh. Thêm vào đó, các món ăn này còn giúp cho người dân Việt Nam gần gũi, hiểu nhau hơn.

2.5. Ý kiến của khách hàng

Chúng tôi đã thực hiện nhiều cuộc phỏng vấn với đông đảo khách hàng để biết ý kiến của họ về các món đặc sản trên. Trước hết, chúng tôi phỏng vấn khách hàng về món bún sông.

▪ Ý kiến khách hàng về món bún sông

Chú Nguyễn Văn Nguyễn, chủ quán cà phê gần đó cho rằng bún sông hợp với khẩu vị người miền nam vì nó có vị ngọt đậm đà. Còn chị Hồ Thị Chiêm Thành (sinh năm 1979, Trà Vinh) thì nói: Tại Trà Vinh có 3 tiệm bún sông nổi tiếng, trong đó tiệm của cô Hà là nổi tiếng nhất. Chị Thành là người Trà Vinh nên quen với khẩu vị bún sông. Chị Thành biết nấu bún sông nhưng chị bảo chị nấu không ngon bằng ở quán. Chị cũng chia sẻ, Trà Vinh có nhiều đặc sản, nếu du khách hoặc bạn bè chị đến Trà Vinh, chị sẽ giới thiệu cho họ những đặc sản nổi tiếng như bún nước lèo, bánh tét, và tất nhiên cả món bún sông nữa.

▪ Ý kiến khách hàng về món bún nước lèo

Chị Nguyễn Thị Phương (sinh năm 1991) nói rằng Trà Vinh có nhiều đặc sản, trong đó chị thích ăn nhất là bún nước lèo. Ngày nhỏ chị không thích món này vì không chịu được mùi mắm bò hóc nhưng bây giờ chị lại thấy món này rất ngon. Chị

biết cách nấu nhưng chị bảo không ngon như ở quán. Chị có nhiều bạn người nước ngoài, khi bạn chị đến Trà Vinh chị thường giới thiệu món này cho bạn bè của chị.

Bác Đoàn Quang Thống (1957, Nam) là người miền Bắc, từ nhỏ khi đến Trà Vinh bác đã được ăn món bún nước lèo. Lúc đầu bác cảm thấy hơi khó ăn, nhưng bây giờ bác đã quen với món này. Theo bác, bún nước lèo người Kinh và người Khmer nấu có hương vị rất khác nhau. Dù biết cách nấu nhưng chỉ một số ít người Kinh nấu món này ngon. Bún nước lèo đặc biệt là vì có mắm bò hóc. Bác cho biết để làm loại mắm này phải mất khoảng 6 tháng. Nếu nấu bún nước lèo bằng mắm bình thường thì không ngon. Tuy nhiên, mùi mắm bò hóc lạ nên người này thì chịu được người kia thì cảm thấy khó chịu.

Anh Hứa Minh Trí (1994, nam) nói rằng, anh ít khi ăn bún sông, bún sông khá ngon nhưng hương vị của nước súp không hợp với khẩu vị của anh. Bún nước lèo phổ biến hơn nên anh quen với hương vị của bún nước lèo hơn. Anh thường xuyên ăn bún nước lèo 1 tuần 1 lần, lâu thì 1 tháng 1 lần.

Chị Hồ Thị Diễm My (1992, nữ) cũng cho biết vì thích mùi mắm bò hóc nên chị thường xuyên ăn bún nước lèo. Hương vị của bún nước lèo hợp với khẩu vị của chị. Buổi sáng chị thường ăn bún nước lèo ở quán Cây Sung, còn buổi chiều thì đến một quán nằm trên đường Nguyễn Du. Đây là hai quán nổi tiếng ở Trà Vinh.

▪ Ý kiến khách hàng về món bánh canh Bến Có

Tại quán bánh canh Bến Có, chúng tôi đã phỏng vấn ý kiến một số khách hàng dưới đây để biết cảm nhận của họ về món ăn này như thế nào. Ngoài ra, chúng tôi cũng phỏng vấn một số khách hàng khác để biết họ có thường ăn bánh canh Bến Có không, lý do nào khiến họ tìm đến món ăn này.

Chị Lò Thị Vinh Phương, 1983, Đề Thám Quận 1, TP.Hồ Chí Minh cho biết, chị là người địa phương khác nên khi có dịp đến Trà Vinh chị thường ăn bánh canh Bến Có. Lý do chị đến quán chị Đào ăn bánh canh là vì chị thấy bánh canh Bến Có rất hợp khẩu vị của người Miền Nam, dễ ăn. Chị Phương chỉ biết cách nấu bánh canh kiểu của

Sài Gòn, không biết nấu như kiểu bánh canh Bến Có. Khi ăn, chị thường chụp hình cho lên trên mạng xã hội, đồng thời cũng giới thiệu bánh canh Bến Có cho nhiều người bạn khác.

Cô Nguyễn Thị Dung (50 tuổi) cho biết, cô đã sống ở California Mỹ 31 năm rồi nhưng khi về Trà Vinh cô thường đến quán chị Đào để ăn bánh canh. Khi ở Mỹ, thỉnh thoảng cô cũng nấu bánh canh, nhưng nó không có hương vị như quán bánh canh Bến Có. Mỗi lần có dịp về Việt Nam, cô Dung đều ghé ăn và thỉnh thoảng cũng giới thiệu món này cho bạn bè của cô. Với cô Dung thì đây là món ăn ngon, đậm chất quê, giá cả bình dân.

Chị Lê Thị Kim Phượng 1995, Trà Vinh cho biết chị thường xuyên đến quán chị Đào để ăn bánh canh, một tháng 2-3 lần vì chị thích và cảm thấy món này hợp với khẩu vị của mình. Chị chưa bao giờ giới thiệu quán chị Đào trên mạng xã hội là vì chị thấy người dân Trà Vinh đều biết quán này, chỉ khi nào có khách du lịch hoặc bạn bè đến đây chị mới giới thiệu quán này cho họ.

Anh Nam Vân Phúc (1994, Càn Long-Trà Vinh) cho biết, trước đây anh Phúc thường được mẹ dắt đến ăn bánh canh ở quán chị Đào nên anh đã quen với hương vị quán này. Ngoài ra bánh canh quán này có nhiều thịt và ngon hơn nên mặc dù anh Phúc từng ăn bánh canh ở nhiều quán khác nhưng không thấy ngon bằng. Anh Phúc nghĩ nếu có du khách hoặc bạn bè đến Trà Vinh thì phải giới thiệu bánh canh Bến Có vì đó là đặc sản của Trà Vinh và phải nói cho người ta biết Đặc sản của địa phương mình.

Anh Cao Thanh Phong (1992, Trà Cổ, Trà Vinh) thì cho biết, nhà hàng này có hơn 30 năm rồi, nổi tiếng ở Trà Vinh, nhiều người đến đây ăn. Anh Phong cũng thường đến đây, khoảng một tuần một lần vì hương vị lạ hơn chỗ khác. Ngon hơn và đậm đà hơn. Nếu bạn anh qua Trà Vinh chơi, anh sẽ giới thiệu bánh canh vì anh thấy nó ngon và là đặc sản của Trà Vinh. Anh không biết lý do tại sao bánh canh này nổi tiếng ở Trà Vinh nhưng anh đoán chắc là do nó ngon.

Chị Nguyễn Mai (1989) cho biết đôi khi chị cũng đến đây ăn bánh canh. Chị cảm thấy ngon, có rau đầy đủ. Chị nói rằng, món này hợp khẩu vị với chị, hơi mặn mặn. Nghe nói là nhà hàng này rất nổi tiếng ở trên mạng xã hội, nhiều người muốn đến đây ăn. Chị sẽ giới thiệu món này nếu có bạn qua Trà Vinh chơi.

Chị Hứa Thị Cẩm Tú (1996/Nữ) cũng chia sẻ rằng bánh canh Bền Có là món ăn quen thuộc của người Trà Vinh. Thỉnh thoảng chị cùng bạn đến đó ăn. Chị không biết cách nấu và cũng không có nhiều thời gian để nấu vì chị phải đi học và làm việc. Chị cho rằng bánh canh Bền Có đặc biệt theo một cách riêng.

Chị Huỳnh Vân (1988) cho biết bánh canh Bền Có là món ăn yêu thích của chị và gia đình. Sở dĩ nhiều người thích món ăn này là vì ở đó người ta có một bí quyết nấu riêng, rất khác so với các quán bánh canh khác.

Chị Nguyễn Thị Quỳnh Như (1990) người Trà Vinh, chị cho biết chị rất thích bánh canh Bền Có vì món này rất hấp dẫn, nhiều thịt, nước súp ngon. Chị nói, lúc đầu tiệm bánh canh này không nổi tiếng lắm nhưng càng ngày càng được nhiều người biết đến và tạo được thương hiệu riêng.

Qua việc khảo sát ý kiến khách hàng chúng ta có thể thấy, tùy theo khẩu vị mỗi khách hàng, có người thích món này nhưng có người thích món khác. Ngoài ra, cũng cùng một món ăn nhưng mỗi quán có một cách nêm nếm khác nhau nên hương vị món ăn cũng khác nhau, chẳng hạn 2 tiệm ăn bún suông nổi tiếng tại Trà Vinh, tiệm đầu tiên làm suông bằng máy, tiệm còn lại làm suông bằng tay. Nguyên liệu làm con suông của 2 quán cũng khác nhau nên suông có vị hơi khác. Một quán, con suông mềm có cảm giác giống như ăn chả, còn quán thứ hai, suông dai giống như thạch. Khách hàng có thể chọn quán ăn phù hợp với sở thích của mình.

2.6. Một số phương hướng phát triển ngành nghề

Trong thời gian đi thực tế, nghiên cứu ẩm thực tại Trà Vinh, bên cạnh việc biết thêm các món đặc sản ở đây, chúng tôi còn biết thêm tâm tư, nguyện vọng của những người sống bằng nghề này và ý kiến của người địa phương về các món ăn trên.

Dựa trên những quan sát thực tế chúng tôi rút ra một số đặc điểm sau: có những quán đẹp, vị trí thuận lợi nên công việc kinh doanh rất phát đạt, ngược lại có những quán dù món ăn rất ngon nhưng vì không gian hẹp và vị trí của quán khó tìm nên ít người biết đến. Ngoài ra, một yếu tố nữa khiến các món ăn này chưa thu hút được nhiều khách từ nơi khác đến đó là vị món ăn hơi lạ, hoặc cách nêm nếm hơi ngọt, khó ăn.

Đối với món bún sông, món này có hương vị ngon và có ưu điểm nữa là giá cả hợp lý, tuy nhiên, điểm hạn chế của các quán bún sông mà chúng tôi đến đó là vị trí của quán. Có quán nằm ở trong con hẻm nhỏ, biển quảng cáo không nhìn thấy rõ nên nhiều khách hàng không biết, có quán thì nằm trên vỉa hè, chật chội và bất tiện, lại bụi bặm không đảm bảo vệ sinh. Với những quán ăn này, nếu được hỗ trợ vốn để dời quán sang những địa điểm mới, thuận lợi thì việc kinh doanh sẽ phát triển hơn. Ngoài ra cũng nên làm những cái biển quảng cáo đẹp, dễ nhìn để thu hút khách hàng.

Về món bún nước lèo, đây là món có hương vị lạ nhất trong ba món và hơi khó ăn đối với người từ nơi khác đến, đặc biệt là với khách nước ngoài. Để thu hút khách, các quán nên gia giảm nguyên liệu cho phù hợp, ví dụ có thể giảm bớt mắm bò hóc để làm mùi mắm nhẹ đi, hoặc có thể thêm các thức ăn kèm để món này hấp dẫn và dễ ăn hơn với những không phải khách địa phương.

Với món bánh canh Bến Có, chúng tôi thấy đây là quán có địa điểm thuận lợi nhất vì nằm trên một con đường lớn. Cơ sở của quán rộng rãi, khang trang, phù hợp cho những đoàn khách đông có thể ghé ăn. Theo quan sát của chúng tôi, một ngày cơ sở này liên tục đón các đoàn khách lớn, ngoài tỉnh cũng như trong tỉnh. Trong ba món ăn chúng tôi nghiên cứu, bánh canh Bến Có có vẻ hợp khẩu vị với khách ngoài tỉnh hơn cả. Nếu chủ quán quảng bá thêm món này trên trang web du lịch hoặc sách hướng dẫn du lịch thì chúng tôi đoán nhiều người nước ngoài hoặc khách ngoài tỉnh sẽ tìm đến. Chúng tôi được biết từ trước đến nay, người ta chủ yếu biết đến món này nhờ truyền miệng, từ người này sang người khác. Vì vậy, nếu chủ quán biết cách tiếp thị thêm thì sản phẩm sẽ thu hút nhiều khách không chỉ trong tỉnh mà còn ngoài tỉnh.

Như vậy để việc kinh doanh các món ăn trên phát đạt, các chủ quán nên chú ý một số yếu tố sau: 1. Hương vị món ăn hấp dẫn, món ăn phải đảm bảo vệ sinh, giá cả hợp lý, 2. Vị trí cơ sở kinh doanh phải thuận lợi, dễ thấy, nhiều người biết, 3. Tích cực quảng bá, giới thiệu nhà hàng, món ăn trên các phương tiện thông tin đại chúng (như website, mạng xã hội v.v.), 4. Người kinh doanh phải tận tâm với khách hàng, xây dựng niềm tin ở khách hàng để giữ chân khách hàng lâu hơn. Nếu được như vậy, các cơ sở kinh doanh sẽ phát triển hơn, đời sống của người làm nghề cũng được cải thiện.

2.7. So sánh với một số món ăn Hàn Quốc

Trong quá trình nghiên cứu, việc tìm hiểu và thưởng thức những món ăn đặc trưng của Trà Vinh cũng làm chúng tôi nhớ đến hương vị quê nhà. Tại Hàn Quốc cũng có rất nhiều món ăn được nấu bằng sợi mì hoặc sợi bún gạo... Mỗi món có một vị ngon riêng.

2.7.1. Bún suông Trà Vinh và mì Kalgucsu Hàn Quốc

Món bún suông Trà Vinh làm chúng tôi nhớ đến món mì Kalgucsu Hàn Quốc. Nguyên liệu dùng để nấu món này gồm: bí ngô, cà rốt, tôm, nghêu. Ngoài ra còn cần thêm các loại gia vị như hành tím, hành tây, tỏi, muối.

Để nấu món này, đầu tiên người ta rửa sạch hành tím, hành tây, tỏi, rồi cho vào nồi nước khoảng 10 phút. Sau đó vớt hành tím, hành tây và tỏi ra. Tiếp tục cho bí ngô, cà rốt và nước súp nấu cho mềm. Cuối cùng người ta thả mì và nghêu vào nước súp.



Hình 20: Mì Kalgucsu, Nguồn: Internet

Không biết rõ lý do người ta gọi món này là Kalgucsu, nhưng người Hàn nghĩ rằng do các công đoạn món này rất đơn giản và khi nấu món này cắt mì bằng dao (từ

dao dịch sang tiếng han là "kal") để dễ ăn nên gọi món này là Kalgucsu. Hiện mì Kalgucsu là món bình dân, nhưng ngày xưa, dưới triều đại Goryeo và Josun thì đây là những món ăn sang trọng được ăn vào dịp đặc biệt vì hồi đó bột mì là nguyên liệu hiếm. Vào mùa thu hoạch lúa mì, người ta nấu mì Kalgucsu thay thế bột mì. Tùy theo mỗi địa phương khác nhau, Kalgucsu có một hương vị khác nhau. Chẳng hạn, người dân sống ở nông thôn nấu nước súp bằng thịt gà còn người dân miền biển nấu nước súp bằng sò biển v.v.

Điểm giống nhau giữa bún suông và mì Kalgucsu là cả hai món đều là những món ăn bình dân, có hương vị đậm đà, dùng tôm làm nguyên liệu chính. Cách sử dụng gia vị cũng tương đối giống nhau.

Điểm khác nhau ở đây là, khi nấu mì Kalgucsu người ta không dùng thịt heo, còn tôm thì cũng không cần nghiền và nặn thành con suông như món bún suông ở Trà Vinh. Ngoài ra, món Kalgucsu khá phổ biến ở nhiều địa phương khác nhau, trong khi món bún suông thì hầu như chỉ có ở Trà Vinh và người Trà Vinh mới biết nấu.

2.7.2. Bánh canh Bến Có và mì thịt heo JEJU

Từ xưa, JeJu đã là vùng chuyên trồng cây lúa mì của Hàn Quốc nên ở đây thức ăn làm từ mì và lúa mạch khác phổ biến.

Vào dịp lễ hội ở đây, người ta có một phong tục đó là dùng thịt heo và mì để tiếp đãi khách. Khi chế biến món ăn, thịt heo người ta dùng để chiên, còn xương và lòng thì dùng làm súp. Cũng từ đây, người ta có món mì thịt heo JeJu.

Nguyên liệu của mì thịt heo JeJu bao gồm: Thịt heo, xương heo, mì, là những nguyên liệu chính. Ngoài ra còn có thêm hành, rong biển, bột ớt.

Cách nấu: Cách nấu nước súp khá giống với món Bánh canh Bến có. Rửa sạch xương và cho vào nồi cùng với các loại gia vị. Sau đó đun sôi cho đến khi xương mềm ra. Sau mấy tiếng, khi xương đã mềm thì lấy nước đó làm nước dùng. Cho thêm thịt luộc vào tô khi ăn.

Hương vị của mì thịt heo JeJu khá giống canh.



Hình 21: Mì thịt heo JeJu (Nguồn: Internet)

Điểm chung của món mì thịt heo JeJu và Bánh canh Bến Có là dùng xương heo để nấu súp và khi ăn thì cho thêm thịt vào tô mì. Điểm khác biệt là bánh canh Bến Có có thêm lòng heo, tim, gan... còn mì thịt heo JeJu thì không dùng lòng. Khi ăn mì thịt heo JeJu người ta thường cho thêm một ít bột ớt vì người Hàn Quốc thường thích ăn cay.

Như vậy, có thể thấy, dựa trên những nguyên liệu sẵn có, người Việt Nam cũng như người Hàn Quốc từ xưa đã biết chế biến cho mình những món ăn đặc biệt, làm phong phú hơn bữa ăn trong gia đình. Tuy nhiên, tùy theo mỗi vùng miền và thói quen ăn uống, người ta sẽ chế biến những món ăn với những gia vị khác nhau, phù hợp với khẩu vị của người dùng. Hàn Quốc là xứ lạnh nên các món ăn thường cay hơn và nóng hơn. Trong khi đó, các món ăn ở Việt Nam, cụ thể là ba món ăn trên ở Trà Vinh vị thường đậm và nhiều ngọt, ít cay. Tùy theo sở thích mà người dùng có thể thêm ớt và nước chấm cho phù hợp.

KẾT LUẬN

Chuyến thực tế kéo dài 10 ngày tại Trà Vinh đã mang lại cho chúng tôi nhiều ấn tượng tốt đẹp. Thời tiết khí hậu nơi này khá ổn định, người dân sống bằng những nghề chủ yếu liên quan đến thiên nhiên. Mức sống ở đây cũng phải chăng, không quá đắt đỏ. Chúng tôi nhận thấy người dân Trà Vinh có vẻ không bon chen lắm, tính tình thì tốt bụng. Thu nhập của họ không cao lắm nhưng họ hài lòng về cuộc sống của mình. Hơn nữa họ tự hào về nghề nghiệp mà họ đang làm và muốn truyền nghề cho thế hệ sau.

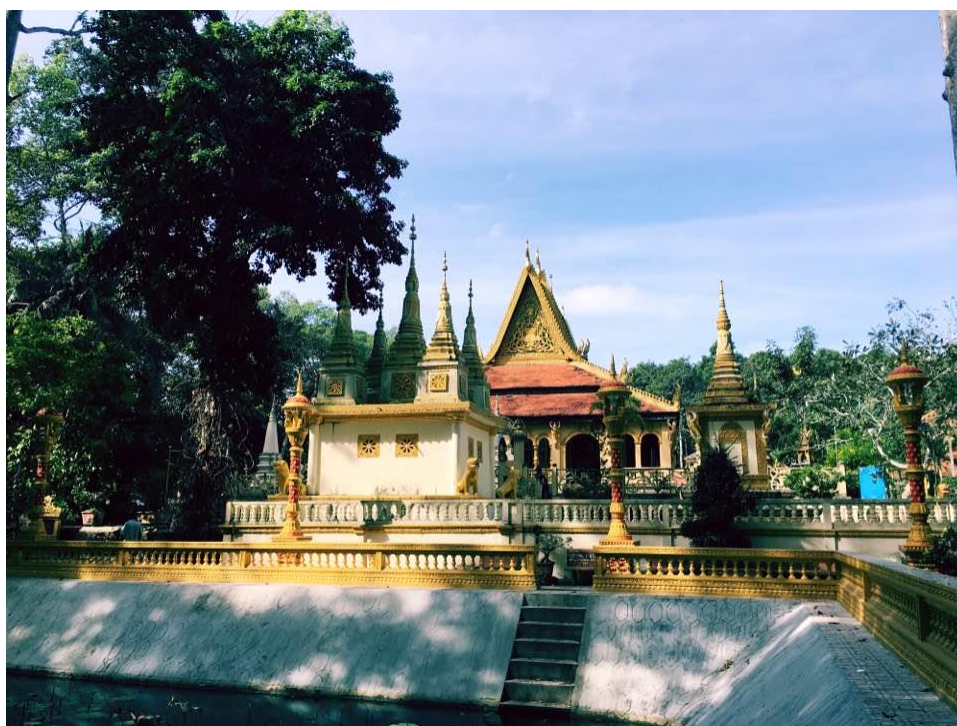
Trà Vinh có nhiều dân tộc cùng sinh sống như Kinh, Khmer, Hoa, Chăm nên có nền ẩm thực vô cùng phong phú. Qua chuyến đi thực tế này, chúng tôi được biết nhiều hơn hương vị ẩm thực nơi đây. Việc tìm hiểu và thưởng thức ba món ăn: bún suông, bún nước lèo, bánh canh Bến Có đã đưa lại cho chúng tôi những trải nghiệm thú vị. Mỗi món ăn có một đặc trưng riêng. Hiện những cơ sở kinh doanh các món ăn trên chủ yếu còn nhỏ lẻ. Khách hàng của họ phần lớn là khách địa phương. Việc mở rộng, phát triển cơ sở kinh doanh cũng còn gặp nhiều khó khăn như về mặt bằng hoặc về nguồn nhân lực. Để quảng bá các món ăn trên rộng rãi hơn nữa, chúng tôi cho rằng, chính quyền địa phương nên có những chính sách hỗ trợ, đặc biệt hỗ trợ các hộ sống bằng nghề này tham gia quảng bá sản phẩm trong những dịp hội chợ. Ngoài ra, chính quyền cũng nên có những cách thức khuyến khích để các hộ nâng cấp cơ sở kinh doanh, quảng bá thương hiệu rộng rãi hơn nữa.

Cũng như các món ăn Hàn Quốc, ba món ăn mà chúng tôi tìm hiểu mang đặc trưng riêng của Trà Vinh, trong đó đặc biệt là món bún nước lèo. Lý do là vì người dân nơi đây đã biết tận dụng hương vị đặc biệt của món mắm bò hóc, kết hợp với các nguyên liệu khác tạo nên một món ăn riêng cho mình. Nghiên cứu ẩm thực Trà Vinh là một trải nghiệm bổ ích đối với chúng tôi bởi nó giúp chúng tôi hiểu rõ hơn về đời sống, văn hoá ẩm thực nơi đây, đặc biệt là giúp chúng tôi hiểu được cái làm nên nét đặc trưng ẩm thực Trà Vinh, một vùng đất nổi tiếng miền Nam Việt Nam. Trong tương lai, chúng tôi hy vọng sẽ có dịp trở lại nơi này để làm đầy thêm bức tranh ẩm thực vùng đất này.

PHỤ LỤC



Hình 22: Nhóm chúng tôi tham quan bảo tàng dân tộc Khmer



Hình 23: Nhóm chúng tôi đang tham quan chùa Ăng



Hình 24: Lớp chúng tôi đi thăm trường tiểu học, tặng quà và giao lưu với các em học sinh



Hình 25: chúng tôi đến giao lưu với sinh viên trường Đại học Trà Vinh



Hình 26: nhóm chúng tôi tham quan chùa Ông Mẹt



Hình 27: Nhóm chúng tôi đang phỏng vấn chị Yến ở quán bún sông



Hình 28: Nhóm chúng tôi đang phỏng vấn chị Đào ở quán bánh canh Bến Có



Hình 29: nhóm chúng tôi đang phỏng vấn về bún sông ở tiệm cô Hà



Hình 30: Nhóm chúng tôi làm báo cáo ở khách sạn

NHẬT KÝ ĐIỀN DÃ

NHẬT KÝ CỦA LIM JUNG PIL

Thứ 5 ngày 5 tháng 1

Sáng nay nhóm chúng tôi thức dậy lúc 7g sáng. Sau đó đi ăn sáng rồi đến Sở Văn Hoá Du Lịch Thể Thao vì có họp mặt. Trong chương trình đó đã giới thiệu tỉnh Trà Vinh và giới thiệu các nhóm thực tập. Khi họp mặt xong, nhóm chúng tôi chuẩn bị đi tìm hiểu chùa Âng. Nhưng hướng dẫn viên bạn nên chúng tôi tìm vị sư khác để hướng dẫn tuy nhiên, tất cả các vị sư đều không có ở đó, vì vậy nhóm chúng tôi đã đi vòng và chụp hình xung quanh ngôi chùa, sau đó về sớm và định 2g chiều quay lại. Nhưng cuối cùng hôm nay không thể tìm hiểu chùa Âng nên từ 2g nhóm tôi gặp cô Tươi chuẩn bị cho báo cáo. Nhóm tôi chưa đi phỏng vấn nên chỉ viết về mục đích của chuyến đi thực tế, thời gian đi thực tế và một số nét chung về địa bàn nghiên cứu. Sau đó đi ăn tối ở nhà hàng bên cạnh nhà khách rồi nghỉ ngơi đến 8g rồi tiếp tục họp nhóm vì phải tìm hiểu chùa nên chúng tôi cần hiểu các thuật ngữ có liên quan. Dù hôm nay không có dịp tìm hiểu chùa Âng nhưng được đi vòng vòng chùa Âng nên cảm thấy rất thú vị và có cảm nhận thật khó quên.

Thứ 6 ngày 6 tháng 1

Hôm nay là ngày thứ 3 trong chuyến đi thực tập trường tôi. 7:45 sáng nhóm tôi đã định đi chùa Âng để phỏng vấn nhưng khi chúng tôi gặp cô thì mới biết cuộc phỏng vấn đã bị huỷ nên từ lúc đó đến chiều chúng tôi chỉ nghỉ ở phòng, ngủ đến khi đi phỏng vấn nhưng đến 2g chiều nhóm tôi lại được biết hôm nay cũng không phỏng vấn được luôn. Tôi cảm thấy hơi không vui vì tất cả các nhóm đều đã đi phỏng vấn rồi trừ nhóm tôi. Nhưng đó không phải do cô Tươi mình, và chuyện này chỉ là chuyện bất đắc dĩ. Hơn nữa ngày mai có một chương trình đi gặp học sinh nghèo và giao lưu với sinh viên Đại học Trà Vinh nên chắc là chưa phỏng vấn được. Mong là nhóm chúng tôi sớm được đi phỏng vấn.

Thứ 7 ngày 7 tháng 1

Hôm nay lớp tôi có chương trình đi gặp học sinh nghèo và giao lưu với sinh viên ĐH Trà Vinh. 8g chúng tôi đến trường trung học cơ sở gặp học sinh cấp 1, tặng túi xách và học bổng. Sau đó đến trường ĐH Trà Vinh lúc 10 g. Tôi thấy trường ĐH này có thiết bị tốt như trường ĐH ở các thành phố khác. Gặp các sinh viên khoa văn học và sinh viên Khmer, nói chuyện với nhau và xem các bạn dân tộc Khmer biểu diễn nhạc cụ và trang phục truyền thống Khmer. Xem xong, tôi thấy dân tộc Khmer có một truyền thống văn hoá lâu đời như một số dân tộc khác và cảm thấy rất thú vị vì tôi được tiếp xúc với 1 nền văn hoá khác. Lớp tôi cũng đã biểu diễn, hát và nhảy. Tạm biệt sinh viên Đại học Trà Vinh, lớp chúng tôi đi ăn bánh canh, đó là món ăn ngon thuộc top 5 từ trước đến nay. Sau đó về khách sạn, nghỉ ngơi và đến một quán nướng gần khách sạn, rồi gặp cô Tươi, và nhóm tôi được biết tin rằng sẽ nghiên cứu chùa khác. 9g sáng mai chúng tôi phải đi tham quan và chụp hình ngôi chùa mới. Theo tôi đi chùa nào cũng được vì ngay từ đầu chúng tôi tìm định tìm hiểu về chùa Âng nên tôi nghĩ không cần sửa bản đồ hỏi nhiều. Chúng tôi định chuyển qua nghiên cứu chùa ông Mẹt. Cả chùa Âng và chùa ông Mẹt đều theo phái Phật giáo Nam Tông nhưng về mặt lịch sử chi tiết khác nhau. Nhưng nhóm tôi không lo lắng lắm vì bên mình có cô giáo hướng dẫn tốt và điều gì chưa hiểu rõ cô Tươi sẽ giúp chúng tôi!!! Em cảm thấy hồi hộp vì mai sẽ đi tham quan chùa khác và mai sẽ được biết giữa 2 ngôi chùa có gì khác và giống nhau.

Thứ 2 ngày 9 tháng 1

Hôm nay nhóm chúng tôi đổi chủ đề vì không thể gặp sư trụ trì để phỏng vấn. Nhưng trong cái xui có cái hên là nhóm tôi chuyển sang nghiên cứu đặc sản Trà Vinh, chủ đề đó dễ hơn nghiên cứu về chùa. Mười giờ sáng chúng tôi đến quán bún sông để phỏng vấn chủ quán, tên cô là Yên. Cô ấy rất hiền và trả lời phỏng vấn rất nhiệt tình nên không khí phỏng vấn rất thoải mái. Hỏi về bún sông xong chúng tôi về khách sạn, tôi ghi chép lại cuộc phỏng vấn còn các bạn khác thì làm những phần khác. Vào buổi chiều nhóm chúng tôi trở lại quán của cô Yên để quan sát cách làm sông từ máy. Cô ấy nói rằng máy này là độc quyền của quán cô. Xem xong, nhóm chúng tôi về khách

sạn ăn tối và làm báo cáo sau đó đi ngủ. Hôm nay tôi cảm thấy thật sự vui vì có dịp tìm hiểu về đặc sản Trà Vinh, những món ăn đó đó không mắc hay khó tìm mà là những món ăn bình dân, dễ tìm. Mặc dù đi phỏng vấn, ghi chép nội dung phỏng vấn và làm báo cáo vất vả nhưng tôi thấy rất vui vì biết thêm về văn hoá Trà Vinh.

Thứ 3 ngày 10 tháng 1

Hôm nay nhóm chúng tôi đi nghiên cứu Bánh canh Bến Có. Quán bánh canh mà chúng tôi đến là quán nổi tiếng nhất ở Trà Vinh, ăn sáng ở đó xong, chúng tôi phỏng vấn chủ quán, tên cô ấy là Đào. Cô ấy đã tham gia cuộc phỏng vấn nhóm tôi rất tích cực nên chúng tôi phỏng vấn cô gần 1 tiếng. Cô ấy luôn trả lời kỹ, giải thích và giới thiệu bánh canh Bến Có rất kỹ nên nhóm chúng tôi có thể lấy nhiều thông tin qua cuộc phỏng vấn đó. Còn vào buổi chiều, nhóm chúng tôi đã đến quán bún suông khác để tìm hiểu và phỏng vấn nhiều hơn với cô Hà. Cô Hà vừa bán vừa trả lời phỏng vấn nên không trả lời kỹ như cô Đào quán bánh canh Bến Có. Phỏng vấn xong, chúng tôi về khách sạn làm báo cáo đến tối rồi đi ngủ. Theo tôi, món bánh canh Bến Có rất hợp khẩu vị của người nước ngoài. Món này có nhiều thịt và bún, nước súp trong và đậm đà nên tôi nghĩ chắc chắn ai cũng thích món này. Nhóm chúng tôi đã nghiên cứu bún suông ở 2 quán, mỗi quán bún suông có hương vị đặc trưng riêng. Càng nghiên cứu về đặc sản Trà Vinh tôi càng thấy thú vị.

Thứ 4 ngày 11 tháng 1

Hôm nay nhóm tôi nghiên cứu về 1 món đặc sản khác, bún nước lèo. Đó là món ăn của người Khmer và sử dụng 1 loại mắm đặc biệt là mắm bò hóc. Chúng tôi ăn sáng ở đó luôn, sau đó phỏng vấn 2 người phụ quán bún nước lèo. Phỏng vấn xong, nhóm chúng tôi làm báo cáo ở khách sạn. Vào buổi chiều, cô Tươi kêu chúng tôi đi phỏng vấn những người xung quanh khách sạn. Người Trà Vinh rất hiền nên hẳn chúng tôi xin phỏng vấn là được họ chấp nhận luôn. Phỏng vấn khoảng 7-8 người xong về khách sạn nghỉ. Hôm nay nhóm tôi đã ăn bún nước lèo, nghe nói đó là quán lâu đời nhất ở Trà Vinh. Theo tôi hương vị của nó không phải khó chịu nhưng đối với người nước ngoài thì hơi khó ăn vì món bún này sử dụng 1 loại mắm đặc biệt tên là mắm bò hóc.

Do đó, nhóm tôi hầu hết các bạn không ăn được bún nước lèo, trừ tôi. Đối với tôi, muốn tìm hiểu đặc sản nào đó thì phải ăn thì mới nghiên cứu được, và mới có thể so sánh chúng với nhau. Cái gì mới cũng vui lắm!!! haha

NHẬT KÝ CỦA KWAK KI HYUN

Thứ 5, ngày 5 tháng 1 năm 2017

Sáng nay tôi thức dậy lúc 6 giờ 30 rồi đi ăn sáng với bạn cùng phòng. Sau đó nhóm tôi tập trung ở sảnh khách sạn. Trước khi đi chùa Âng, chúng tôi đến Sở Văn Hoá Du Lịch Thể Thao. Ở đó, chúng tôi nghe giới thiệu về tỉnh Trà Vinh và các nhóm thực tập. Đúng ra là chúng tôi sẽ được một hướng dẫn viên đưa đi và giới thiệu nhóm chúng tôi với Chùa nhưng vì hướng dẫn viên bận nên chúng tôi đã tự đi. Đến đó, chúng tôi đi vòng và chụp hình chùa Âng. Sau khi xem xung quanh xong, chúng tôi đã sắp xếp nội dung phỏng vấn. Cô đã mời chúng tôi ăn trưa, chúng tôi đã ăn bún nước lèo. Cuộc phỏng vấn vào buổi sáng phải dời sang buổi chiều, lúc 2 giờ, nhưng sau đó lại bị huỷ vì sự trụ trì bận họp nên không thể gặp chúng tôi. Nhóm chúng tôi tập trung ở tầng 1 và làm việc theo sự hướng dẫn của cô Tươi, chúng tôi khảo sát thông tin chung về địa bàn thực tế và làm báo cáo những nội dung như: Mục đích của chuyến đi thực tế; thời gian đi thực tế; một số nét chung về địa bàn nghiên cứu.

Buổi chiều, nhóm tôi đã viết xong báo cáo theo nội dung trên và nghỉ một chút. Sau đó, chúng tôi đã đến một nhà hàng bên cạnh nhà khách và ăn cơm chiên hải sản, sườn bò nướng và sườn heo nướng. Lúc 9 giờ tối, chúng ta gặp cô Tươi và nghe cô giải thích về những khái niệm quan trọng để nhóm tôi biết rõ về những điều đó. Cuối cùng, chúng tôi sắp xếp lại các câu hỏi phỏng vấn cho ngày mai rồi kết thúc làm việc nhóm.

Thứ 6, ngày 6 tháng 1

Sáng nay chúng tôi thức dậy lúc 6 giờ 30 với tinh thần sảng khoái, sẵn sàng cho cuộc phỏng vấn. Sau khi chuẩn bị xong, chúng tôi rời nhà khách để ăn cơm sườn trứng tại một nhà hàng gần đó. Bữa sáng hôm nay không những rất rẻ mà còn rất ngon. Sau khi ăn sáng, chúng tôi rất no và cảm thấy có lẽ hôm nay nhóm chúng tôi sẽ phỏng vấn tốt

và thành công. Nhưng đúng lúc đó, chúng tôi gặp cô Tươi và khác với ý muốn của chúng tôi, chúng tôi được biết là buổi phỏng vấn vào sáng nay tiếp tục bị huỷ nên chúng tôi cảm thấy rất tiếc và thất vọng. Nhưng các thành viên trong nhóm đã nói rằng chúng tôi có thể phỏng vấn vào buổi chiều, còn bây giờ thì có thể nghỉ ngơi nên chúng tôi về phòng. Vì chúng tôi phải viết báo cáo nên chúng tôi không thể nghỉ thoải mái được. Trong thời gian chờ ở phòng, chúng tôi đọc và xem những tài liệu của cô Tươi. Khi tôi đang chuẩn bị cho cuộc phỏng vấn vào buổi chiều thì được nghe là buổi phỏng vấn cũng huỷ do sư thầy chưa về. Chúng tôi cảm thấy buồn và thất vọng một lần nữa. Giấc ngủ trưa làm chúng tôi bớt mệt mỏi, căng thẳng và lo lắng. Hôm nay, tuy chúng tôi không thể phỏng vấn nhà sư nhưng theo cô hướng dẫn, nhóm chúng tôi có thể phỏng vấn và làm báo cáo vào chủ nhật và thứ hai tuần sau nên chúng tôi có được sự an ủi lớn từ lời nói của cô trước khi kết thúc một ngày.

Thứ 7 ngày 7 tháng 1, 2017

Hôm nay tôi thức dậy lúc 7:00. Tôi thức dậy muộn hơn bình thường nhưng vì mệt mỏi nên tôi rất muốn ngủ thêm. Tôi chuẩn bị nhanh chóng rồi lên xe lúc 7:40.

Chúng tôi đã đến một trường tiểu học bằng xe buýt. Chúng tôi đã gặp những học sinh gặp hoàn cảnh khó khăn đang học ở đó. Tôi thường đi truyền giáo ở hội thánh và nụ cười của các em học sinh này làm tôi nhớ lại những đứa trẻ tôi đã từng gặp ở địa điểm truyền giáo. Tôi thầm cầu nguyện cho các học sinh này tiếp tục mơ về tương lai của chúng qua học bổng và ba lô mà hôm nay chúng tôi tặng cho .

Sau cuộc gặp gỡ với các học sinh, chúng tôi đến trường Đại học Trà Vinh. Giao lưu với sinh viên trường Đại học Trà Vinh rất tươi mới. Chúng tôi được xem và thể nghiệm trực tiếp nhiều hoạt động liên quan đến văn hoá-nghệ thuật Khmer. Mọi người chụp hình các hoạt động của sinh viên trường Đại học Trà Vinh như chơi nhạc cụ truyền thống, trình diễn trang phục truyền thống, hát và khiêu vũ truyền thống. Ngoài ra, các sinh viên Hàn Quốc cũng lên sân khấu học điệu nhảy truyền thống với sinh viên Đại học Trà Vinh. Điệu nhảy này đơn giản và có tính gây nghiện mạnh! Xong chương trình với sinh viên trường Đại học Trà Vinh, chúng tôi đi ăn bữa trưa. Tôi đã ăn bánh canh, vị món ăn này rất ngon và lạ.

Sau khi ăn trưa, chúng tôi về phòng ngủ và nghỉ ngơi một chút. Tôi vừa ngủ, vừa mong ngày mai chúng tôi có thể phỏng vấn. Sau khi nghỉ ngơi một chút, nhóm tôi đi ra ngoài và ăn bò xiên que, gà xiên que, ba rọi nướng xa té và hủ tiếu.

Quay lại nhà khách, chúng tôi gặp cô Tươi và nói chuyện với nhau. Đúng ra là chúng tôi phải viết báo cáo về chùa Âng, nhưng chủ đề của báo cáo phải đổi sang chùa Ông Mệt. Cô Tươi đã nói chùa này gần với nhà khách nên chúng tôi có thể đi bộ tới đó. Ngày mai chúng tôi sẽ đi thăm quan lúc 9 giờ sáng và bắt đầu phỏng vấn từ thứ hai tuần sau. Các nhóm khác thì đã bắt đầu làm báo cáo nên tôi có hơi sốt ruột trong lòng. Dù nhóm chúng tôi bắt đầu trễ hơn nhóm khác nhưng từ ngày mai, chúng tôi sẽ tập trung hơn để làm báo cáo về chủ đề mới. Và chắc là nhóm tôi thừa sức vì chúng tôi đã nghỉ ngơi đầy đủ. Chúng tôi sẽ cố gắng hết sức để làm xong báo cáo.

Chủ nhật, ngày 8 tháng 1, 2017

Hôm nay là ngày chủ nhật đầu tiên của tôi ở Trà Vinh. Để đi thăm quan và phỏng vấn chùa Ông Mệt, nhóm tôi ra khỏi nhà khách lúc 9 giờ. Từ buổi sáng, trời nắng và rất nóng nhưng tôi đi bằng bước đi nhẹ nhàng. Hôm nay thì không những cô Tươi đi chung mà còn thầy Bình cũng đi chung với nhóm tôi. Chúng tôi đã chụp hình tập thể phía trước chùa và chúng tôi vừa đi vòng vòng vừa chụp hình chùa này. Tôi từ từ sắp xếp những câu hỏi phỏng vấn trong đầu. Đúng lúc nhóm tôi chuẩn bị phỏng vấn thì chúng tôi nghe là sư phó 11 giờ sáng hoặc 2 giờ chiều mới về. Vì vậy nhóm chúng tôi đi ăn sáng ở một quán ăn gần đó.

Tôi đã ăn bún sông, rất ngon. Sau khi ăn sáng, chúng tôi quay lại chùa nhưng buổi phỏng vấn lại dời sang ngày khác nên tôi có linh cảm không may. Tôi điếng người hơn cảm thấy tiếc.

Sau nhóm tôi về nhà khách, cô Tươi đã nói là "nếu ngày mai cũng không phỏng vấn được thì thay đổi chủ đề cũng được nên các em đừng lo lắng". Và tôi cũng nghĩ như vậy.

"Đúng rồi, chỉ cần nghĩ rằng chúng tôi đang đi du lịch ở Trà Vinh. Chúng tôi đã có một khoảng thời gian rất vui vẻ rồi. Vì vậy khi cần, nhóm tôi cũng sẽ phỏng vấn

luôn!" . Tôi thấy hôm nay giống như là một ngày được Đức Chúa Trời tặng cho tôi vì tôi theo đạo tin lành và hôm nay là ngày chủ nhật!

Thứ 2 ngày 9 tháng 1, 2017

Hôm nay chúng tôi cũng đi chùa Ông Mẹt để phỏng vấn nhưng tiếc là không thể phỏng vấn được giống như hôm qua. Vì thời gian không còn nhiều nên chủ đề của báo cáo phải đổi sang món ẩm thực Trà Vinh. Đầu tiên, chúng tôi phỏng vấn về bún suông nên chúng tôi đã đến một nhà hàng hôm qua chúng tôi từng ăn. So với hôm qua, hôm nay chúng tôi ăn cẩn thận hơn vì phải viết báo cáo về món ăn này.

Theo chủ quán chúng tôi phỏng vấn, bún suông gồm suông, nước lèo, nạc heo, giò heo, hành tím, rau mùi, giá, v.v,... Trong đó quan trọng nhất là suông. Chị sẽ làm suông tôm nên chiều nay chúng tôi sẽ đi xem chị làm như thế nào. Khi chúng tôi vừa đến quán thì chị đã chuẩn bị sẵn sàng để xuống suông.

Em trai của chị làm suông tôm, ở đó có nhào bột tôm, một cái xoong lớn để luộc suông, dụng cụ làm suông, v.v,... Đầu tiên là nhào bột tôm thả vào dụng cụ làm suông, sau đó ép xuống nồi nước sôi. Trông suông tôm lúc này giống như một con đuông dừa. Cuối cùng, chờ mấy phút thì nổi trên nước và phồng lên, công đoạn này hoàn thành Tôi nghĩ , công đoạn làm suông tôm rất công phu và mất nhiều thời gian.

Chúng tôi phỏng vấn xong về món đặc sản ‘bún Suông’ và có cơ hội hiểu biết tốt về một món đặc sản ở Trà Vinh. Ngày mai chúng tôi sẽ tiếp tục phỏng vấn và làm báo cáo, chúng tôi sẽ cố gắng hết sức để tìm hiểu về món đặc sản ở Trà Vinh.

Thứ 3, ngày 10 tháng 1, 2017

Buổi sáng, nhóm tôi tập trung và đi nhà hàng tại số 193-QL53-Áp Bến Có-Xã Nguyệt Hóa-H.Châu Thành để phỏng vấn. Chúng tôi đã đến nhà hàng này để ăn bữa trưa hôm đi Đại học Trà Vinh. Nhà hàng này nằm ở ven đường và có sẵn nhiều bàn ghế nên có vẻ thuận lợi nếu có khách đoàn đến ăn. Hôm nay chúng tôi chia ra hai nhóm để 1 nhóm thì phỏng vấn chủ nhà hàng và 1 nhóm thì phỏng vấn khách hàng. Tôi phỏng vấn khách hàng. Họ ăn Bánh canh có vẻ rất ngon miệng. Chúng tôi phỏng vấn khoảng

1 tiếng và vừa phỏng vấn, chúng tôi vừa chụp hình và ghi âm luôn. Sau khi phỏng vấn xong, chúng tôi đến bếp nhà hàng ở bên trong và quan sát cách xử lý nguyên liệu trước khi nấu như thế nào và cách nấu nước súp như thế nào. Theo tôi, có một điều đặc biệt là khi nấu nước súp thì sử dụng trấu để nhóm lửa trong bếp lò. Tôi chưa bao giờ thấy cách làm như vậy nên thấy mới lạ. Tôi hiểu hơn về cách nấu Bánh canh tại đây. Tôi đã ăn và trực tiếp nhìn nên quen với món đặc sản Trà vinh hơn.

Vào buổi chiều, nhóm tôi sắp xếp nội dung phỏng vấn, hình ảnh, thông tin liên quan đến Trà Vinh. Vì có rất nhiều nội dung nên chúng tôi đã mất khá nhiều thời gian. Và chúng tôi đã đến một quán bún sông khác nữa. Chúng tôi bổ sung thêm phỏng vấn ở đó và ăn một tô bún sông nhưng sông tôm ở đó rất lớn và dai hơn nên ngon hơn! Mặc dù rất mệt vì suốt ngày đi tham quan, phỏng vấn để làm báo cáo nhưng các món ăn mới lạ ở Việt Nam càng ngày càng làm tôi hứng thú hơn.

Thứ 4, ngày 11 tháng 1, 2017

Buổi sáng, nhóm tôi đến một quán bún nước lèo gần nhà khách để phỏng vấn. Trước đây, tôi đã ăn thử bún nước lèo ở quán này rồi nhưng món này không hợp với khẩu vị của tôi. Bún nước lèo là đặc sản của Trà Vinh và Sóc Trăng nhưng chưa phổ biến ở các địa phương khác. Mắm bò hóc là nguyên liệu quan trọng nhất để làm bún nước lèo. Nguyên liệu này làm cho hương vị có mùi hôi và không hợp với khẩu vị của người ở vùng khác.

Khi người ta kêu bún nước lèo ở quán này thì thường ăn với chả giò và huyết. Chủ quán nói là ăn kèm với rau thì ngon hơn.

Vào buổi chiều, tôi viết xong nội dung về nguồn gốc, nguyên liệu, công đoạn và giá cả/đầu ra sản phẩm của bún nước lèo. Sau đó, nhóm tôi phỏng vấn thêm về bún sông, bún nước lèo và bánh canh Bến Có vào buổi tối. Mặc dù tôi thấy mệt nhưng thời gian thực tập không còn nhiều nên tôi biết là phải làm chăm chỉ.

Hiện giờ, tôi đang nghiên cứu về đặc sản của Trà Vinh và tôi mong làm báo cáo tốt. Qua chuyến đi thực tế này, tôi muốn hiểu biết về văn hóa Khmer.

Thứ 5, ngày 12 tháng 1, 2017

Buổi sáng, nhóm tôi tập trung và đi quán bún nước lèo tại khóm 1, Phường 8 để phỏng vấn. Quán này nằm ở ven đường, cô Tươi nói là bún nước lèo ở đây rất ngon và không đậm mùi mắm bò hóc như các quán khác.

Khi khách hàng kêu bún nước lèo ở quán này thì thường ăn với thịt heo quay và huyết. Như cô đã nói, món này có lẽ hợp với khẩu vị của người ở vùng khác và ăn dễ hơn nhưng vẫn không phù hợp với khẩu vị của tôi.

Vào buổi chiều, tôi nghe băng và ghi chép phỏng vấn của khách hàng. Sau khi tôi nghe ý kiến của những người đã phỏng vấn ở Trà Vinh, tôi nghĩ, mỗi người đều có cách nấu riêng của mình và bún nước lèo là món ăn bình dân. Hơn nữa, hương vị của miền bắc, miền trung và bún sông Trà Vinh có khác nhau và trong miền nam ăn đậm đà hơn.

Hôm qua tôi viết đến nội dung về nguồn gốc, nguyên liệu, công đoạn và giá cả/đầu ra sản phẩm của bún nước lèo và hôm nay sau khi viết thêm nội dung về chả giò mới đi ngủ.

Thứ 6, ngày 13 tháng 1, 2017

Hôm nay nhóm tôi làm báo cáo xong và cô chúc mừng chúng tôi đã kết thúc chuyến đi thực tế này.

Thật ra là từ trước khi đến Trà Vinh, tôi rất lo lắng. Vì trong chuyến đi thực tế này tôi chưa quen với việc phỏng vấn và việc nghe các câu trả lời của người dân. Ngoài ra, lo món ăn tại Trà Vinh có phù hợp với khẩu vị của tôi hay không. Tuy nhiên, dưới sự hướng dẫn của cô Tươi, nhóm tôi đã nghiên cứu về các đặc sản tại Trà Vinh rất thành công. Nhìn lại 10 ngày, từ ngày thứ nhất đến thứ sáu, nhóm tôi không thể làm gì hết vì nhà sư không có thời gian, nhóm tôi cảm thấy liên tục lo lắng vì phải thay đổi nhiều chủ đề. Nhóm chúng tôi xin lỗi cô vì trong nhật ký chúng tôi viết là chúng tôi lo lắng nhiều.

Trong thời gian tìm hiểu các món đặc sản Trà Vinh, tôi có thể biết về các món ăn Việt Nam nói chung, hơn nữa có thể ăn một số món đặc sản của Trà Vinh như bún sông, bánh canh Bến Có, bún nước lèo. Tôi đã viết nhật ký, phỏng vấn và viết báo cáo rất chăm chỉ. Từ ngày bắt đầu phỏng vấn, mỗi buổi sáng khó thức dậy và vào buổi chiều thì cảm thấy buồn ngủ nữa nên có ngày đi ngủ sớm.

Tuy nhiên, qua chuyến đi thực tế này tôi có thể biết về văn hóa Khmer và món ăn tại Trà Vinh nói riêng, món ăn Việt Nam nói chung. Ngoài ra, mỗi cuộc phỏng vấn và việc viết báo cáo giúp tôi nâng cao năng lực tiếng Việt.

Cuối cùng, tôi xin cảm ơn các thành viên nhóm tôi và cô Tươi đã kết thúc chuyến thực tập này rất thành công và tốt đẹp.

NHẬT KÝ CỦA TAE HUN

04/01/2017

Hôm nay chúng tôi đến Trà Vinh. Lúc 8 giờ 30 phút khởi hành từ Sài Gòn. 10 giờ 30 phút đến trạm dừng chân ăn sáng. 12 giờ 30 phút mới đến khách sạn. Từ 2 giờ đi tham quan một số điểm du lịch như chùa, bảo tàng, Ao Bà Om rồi về khách sạn ăn tối. Từ 8 giờ rưỡi tập hát ‘Tôi yêu Việt Nam’ với cả lớp, sau đó sắp xếp các câu hỏi với các thành viên trong nhóm.

06/01/2017

Hôm nay chúng tôi nghỉ ngơi trong phòng cả ngày vì không đi phỏng vấn. Buổi sáng đi ăn sáng ở ngoài, sau đó nghỉ trong phòng. Buổi chiều, đọc tài liệu, thuộc lòng các câu hỏi. Buổi tối đi ăn tối với nhóm ở một quán nướng gần khách sạn. 9 giờ tối tập hát và nhảy. Hôm nay có rất nhiều thời gian rảnh.

07/01/2017

Sáng nay lớp chúng tôi đến một trường tiểu học để phát quà cho các học sinh nghèo và đến trường đại học Trà Vinh để giao lưu với các bạn sinh viên. Tôi cảm thấy rất thú vị vì được nghe mấy bài hát của các sinh viên trường đại học Trà Vinh. Khoảng 1 giờ chiều chúng tôi đi ăn bánh canh. Món này khác với bánh canh Tp.HCM. Theo tôi,

bánh canh Trà Vinh ngon hơn. Sau khi về khách sạn chúng tôi nghỉ luôn. Rất thoải mái.

08/01/2017

Sáng nay đi một ngôi chùa khác tên là chùa Ông Mẹt, nằm ở gần khách sạn nên chúng tôi đi bộ. Nhưng cũng không thể phỏng vấn được nên nhóm tôi đã ăn sáng ở một quán bún sông. Bún sông cũng rất ngon. Ăn xong về khách sạn nghỉ. Buổi tối tôi đi siêu thị để mua đồ. Mỗi ngày đều giống như ngày chủ nhật. Vừa thích vừa lo lắng một chút. Tôi mong muốn ngày mai nhóm phỏng vấn thành công.

NHẬT KÝ CỦA PARK SOU HYUN

04/01/2017

Sáng nay nhiều thầy cô giáo và lớp chúng tôi đi Trà Vinh. Trà Vinh là vùng lãnh thổ ven biển ở đồng bằng sông Cửu Long, miền Nam Việt Nam. Trà Vinh có 4 dân tộc sống, Việt, Hoa, Chăm, Khmer. Đặc biệt là người Khmer chiếm 31,6%, gồm 317,203 người.

Nhóm chúng tôi nghiên cứu về chùa Âng, chùa Âng là một ngôi chùa cổ trong hệ thống chùa Khmer của tỉnh Trà Vinh; hiện tọa lạc bên quốc lộ 53, thuộc khóm 4, phường 8, thành phố Trà Vinh. Chùa Âng được xem là một trung tâm văn hóa, nghệ thuật, tôn giáo quan trọng của tỉnh Trà Vinh. Chúng tôi tìm hiểu về lịch sử hình thành, kiến trúc, tôn giáo, lễ hội truyền thống tại đây.



Sau khi nhận phòng ở khách sạn, chúng tôi đi tham quan chùa Hang. Sự tương phản giữa màu đỏ và xanh của cánh cổng chùa Hang này rất ấn tượng.

Chùa này có tượng điêu khắc gỗ, con khỉ ở trong tượng điêu khắc gỗ gần giống như thật vậy.



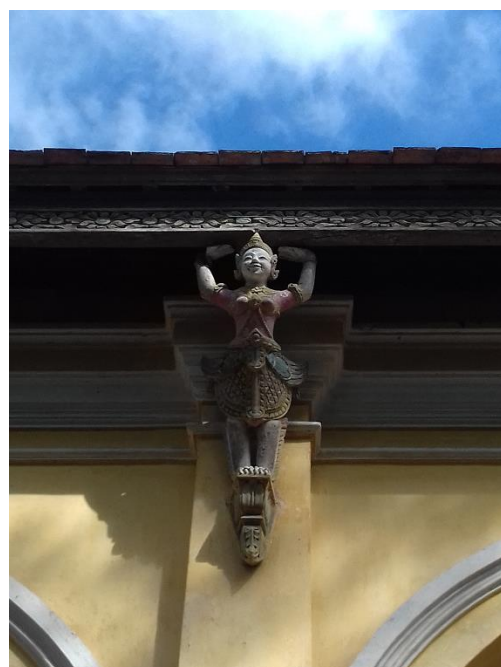
Ngày 6 tháng 1

Hôm nay lịch phỏng vấn của nhóm tôi bị huỷ. Buổi sáng, tôi nghỉ ngơi ở nhà khách. Buổi chiều tôi đi ăn trưa gần nhà khách. Phở Trà Vinh ăn cùng rau cần, rất đặc biệt.

Ngày 8 tháng 1, 2017

Sáng nay chúng tôi đi chùa Ông Mẹt. Ba ngày vừa rồi, nhóm chúng tôi không may mắn, chưa gặp được sư trụ trì chùa Âng, do đó phải chuyển sang nghiên cứu chùa khác. Chùa Ông Mẹt cũng là chùa thuộc hệ phái Phật giáo Nam tông, giống chùa Âng.

Chùa Ông Mẹt chia ra chính điện, học xá, trai đường và một số kiến trúc khác. Kiến trúc này khá rộng lớn, được làm bằng nhiều loại đá cổ, đẹp như: tiên nữ, đầu rắn, đầu thần Bayon bốn mặt... Tôi cảm thấy vẻ mặt của tiên nữ rất bình thản và dịu hiền.



Chúng tôi muốn xem trong chính điện nhưng không mở cửa. Khi chúng tôi tham quan chùa, một số nhà sư nhìn chúng tôi đầy tò mò. Tôi đi gặp một nhà sư nhờ thầy ấy mở cửa chính điện. Trong chính điện có tượng Phật, một số bức tranh được vẽ trên tường về cuộc đời Phật Thích Ca và có nhiều trang trí dành cho Phật Thích Ca. Chúng tôi chụp hình và suy nghĩ câu hỏi phỏng vấn. Thật tiếc là có sự không may mắn, chúng tôi đợi 1-2 tiếng mà cũng không gặp sư trụ trì nên phải về nhà khách.

10/01/2017

Sáng này chúng tôi đi phỏng vấn ở nhà hàng bánh canh Bến Có út Hảo, nổi tiếng ở Trà Vinh, chỗ này có nhiều người ăn. Món này chúng tôi đã ăn một lần khi mới đến Trà Vinh, mọi người đều cảm thấy ngon và muốn ăn lại. Tôi cũng thích món này vì có đủ thịt, rau, hương vị thơm và ngon.

Chúng tôi chia ra 2 nhóm, 1 nhóm phỏng vấn nhân viên hỏi về nguyên liệu bánh canh là gì, cách nấu món này thế nào... Còn 1 nhóm nữa thì đi phỏng vấn khách hàng.

Khi đi phỏng vấn khách hàng, một số người cảm thấy không thoải mái, muốn kết thúc nhanh nhưng chúng tôi vẫn tiếp tục, chúng tôi quen dần với việc phỏng vấn nên họ cảm thấy thoải mái hơn.

Sau khi phỏng vấn xong, chúng tôi đã gặp một người đàn ông uống cà phê. Ông ấy nhìn chúng tôi, khi chúng tôi đang phỏng vấn. Ông ấy hỏi chúng tôi là ai, phỏng vấn để làm gì, món này ngon không? Ông ấy là chủ nhà hàng. Ông nói rằng, nhà hàng này hơn 30 năm rồi. Ông ấy tự tin về món này và yêu thích đó. Tôi chỉ đến đây để nghiêm cứu mà học nhiều kinh nghiệm tôi không quên được.

11-01-2017

Sáng nay chúng tôi đi nghiên cứu về một đặc sản Trà Vinh, bún nước lèo. Món này là món của người dân tộc Khmer, dùng mắm bò hóc. Mấy ngày trước chúng tôi đã ăn thử, món này rất mặn, không hợp với mình, nhưng tiết thì tôi cảm thấy rất ngon.

12-01-2017

Chuyến thực tập gần kết thúc. 10 ngày đi thật nhanh. Sáng nay, chúng tôi đến một nhà hàng khác để tìm hiểu về món bún nước lèo nhà hàng khác, tên là nhà hàng Cây Sung. Chủ nhà là người dân tộc Khmer, Bạn Jun Pill và Tae Hun hỏi nhiều về bún nước lèo. Chủ nhà trả lời rất cụ thể và tử tế. Nhà hàng này nấu khá ngon, nhưng lưỡi tôi đã quen với món ăn SG, hương vị của nước súp ở đây không hợp với tôi.

13/01/2017

Hôm nay là ngày cuối cùng ở Trà Vinh. Tôi rất cảm ơn cô Tươi. Cô giúp chúng tôi nhiều và chịu nhiều thứ. Tôi cũng cảm ơn bạn Jung Pil, Su Jim, Ki Jung, Tae Hun, Ki Hyun, Gun Woo. Chuyến thực tập này tôi cảm thấy rất thú vị và khó quên.

NHẬT KÝ CỦA KANG SU JIN

Ngày 6 tháng 1

Sáng nay tôi thức dậy lúc 6 giờ 30 và đi ăn sáng với anh Jung Pil và anh Gi Jeong. Sáu đó nhóm chúng tôi tập trung ở sảnh khách sạn. Lúc 7 giờ 30 nhóm chúng tôi đã đi chùa Âng để phỏng vấn, nhưng nhóm tôi không phỏng vấn được vì nhà sư đi vắng. Do đó, nhóm chúng tôi về khách sạn nghỉ ngơi. Ngày mai có 1 chương trình đi gặp học sinh nghèo và giao lưu với sinh viên đại học Trà Vinh. Tôi rất mong chờ.

Thứ 7, ngày 7 tháng 1

Hôm nay chúng tôi có chương trình đi gặp học sinh nghèo và giao lưu với sinh viên ĐH Trà Vinh. 8 giờ chúng tôi đến trường trung học cơ sở gặp học sinh cấp 1 tặng quà bao gồm học bổng và túi sách. Sau đó chúng tôi đến trường ĐH Trà Vinh. Ở trường tôi đã kết bạn với một sinh viên. Bạn ấy tên là Thoa Nguyễn. Bạn ấy rất dễ thương và mắt to. Tôi đã xem biểu diễn trang phục truyền thống Khmer. Trang phục truyền thống khmer rất đẹp, rực rỡ. Nếu có cơ hội thì tôi muốn mặc trang phục truyền thống Khmer. Nhóm sinh viên chúng tôi cũng đã biểu diễn, hát và nhảy. Tạm biệt sinh viên ĐH Trà Vinh, lớp chúng tôi đi ăn bánh canh. Bánh canh Bến Có rất ngon nên tôi đã

gọi thêm bánh canh. Sau đó chúng tôi về khách sạn nghỉ ngơi. Lúc 9 giờ gặp cô Tươi nhóm chúng tôi nhận thông tin rằng sẽ nghiên cứu chùa Khác.

Chủ nhật, ngày 8 tháng 1

Sáng nay tôi thức dậy lúc 8 giờ 30. Sáu đó lúc 9 giờ tôi gặp nhóm tôi và cô Tươi. Nhóm tôi và cô đã đi chùa Ông Mẹt. Ở đó, nhóm chúng tôi tham quan và chụp hình. Hôm nay nhóm tôi cũng không thể phỏng vấn. Tôi rất lo lắng. Tôi muốn phỏng vấn nhanh. Buổi tối, tôi ăn cơm với chị So Hyun, anh Jung Pil và anh Gi Jeong. Sáu đó tôi xem phim. Khoảng 11 giờ tôi đi ngủ.

Thứ 2, ngày 9 tháng 1

Sáng nay nhóm tôi đi chùa ông Mẹt nhưng hôm nay cũng không thể phỏng vấn. Vì vậy nhóm tôi phải thay đổi chủ đề. Chủ đề mới là nghiên cứu về những đặc sản Trà Vinh. Chủ đề này dễ hơn nghiên cứu về chùa. Nhóm tôi nghiên cứu về một số đặc sản Trà Vinh. Hôm nay tôi rất vui mừng vì cuối cùng nhóm tôi cũng phỏng vấn được. Chủ đề này rất hay, thú vị và không chán.

Thứ 3, ngày 10 tháng 1

Hôm nay nhóm tôi đi nghiên cứu bánh canh bến có. Quán bánh canh mà nhóm tôi đã đi là quán nổi tiếng nhất ở Trà Vinh. Ăn sáng ở đó xong, nhóm tôi phỏng vấn chủ và khách. Khách hàng ở đó rất thích món ăn này. Theo tôi, món này rất hợp khẩu vị của người nước ngoài. Phỏng vấn xong, nhóm tôi về lại nhà khách. Sau đó từ 1 giờ đến 7 giờ nhóm tôi làm báo cáo. Ngày mai nhóm tôi đi nghiên cứu bún nước lèo.

Thứ 3, ngày 11 tháng 1

Hôm nay tôi thức dậy lúc 7 giờ. Sau đó, tôi nhóm và chúng tôi đi nghiên cứu về 1 đặc sản khác, bún nước lèo. Đó là món ăn của người Khmer, có sử dụng 1 loại mắm đặc biệt là mắm bò hóc. Sau khi phỏng vấn xong, nhóm chúng tôi về làm báo cáo ở khách sạn.

Ngày 12 tháng 1

Hôm nay nhóm tôi đã nghiên cứu về bún nước lèo ở một nhà hàng khác. Theo tôi, bún nước lèo đó ngon hơn. Sau đó nhóm tôi về lại nhà khách, tiếp tục làm báo cáo. Sau đó buổi tối nhóm tôi phỏng vấn những người sống gần nhà khách. Phỏng vấn xong, nhóm tôi đi ăn cơm rồi nghỉ luôn. Ngày mai là ngày cuối cùng của chuyến thực tập.

Ngày 13 tháng 1

Hôm nay là ngày thực tập cuối cùng. Sang nay tôi thức dậy lúc 8 giờ. Sau đó tôi chuẩn bị xuống đại sảnh. Nhóm tôi và cô gặp nhau lúc 9 giờ tại sảnh. Từ 9 giờ chúng tôi làm báo cáo. Khoảng 4 giờ chiều, chúng tôi kết thúc báo cáo. Vào buổi tối, tôi uống rượu với anh jung pil, anh gi jeong và chị sou hyun. Cuối cùng chúng tôi cũng sắp về Thành phố Hồ Chí Minh. Rất hạnh phúc và rất nhớ gia đình tôi. Nhưng tôi cảm thấy tiếc. Chắc tôi cũng sẽ nhớ Trà Vinh. Nếu sau này có thời gian, sẽ quay lại tham quan Trà Vinh.

NHẬT KÝ CỦA JEONG GEON WOO

4/1/ 2017, Thứ 4

Hôm nay là ngày bắt đầu đi thực tập.

Tôi dậy sớm, lúc 6h, rồi sau đó đi Trà Vinh cùng với lớp tôi. Từ Sài Gòn đến Trà Vinh khoảng 4 tiếng. Chúng tôi tới Trà Vinh rồi đi 3 nơi để tham quan xú: hai ngôi chùa và 1 bảo tàng. Sau đó chúng tôi về khách sạn để nghỉ ngơi và tập bài hát "Tôi yêu Việt Nam". Trà vinh cũng là một địa điểm đẹp và có lịch sử lâu đời. Tôi rất hy vọng vào chuyến thực tập này.

5/1/ 2017, Thứ 5

Sáng nay nhóm tôi đi tham quan chùa. Hôm nay chúng tôi cũng không phỏng vấn được nhà sư. Vì vậy, sau khi tham quan chùa xong nhóm tôi về khách sạn nghỉ ngơi. Một lát sau thì nhóm tôi gặp nhau ở phòng của Tae Hoon để tìm hiểu về những từ vựng khó vì điều này sẽ giúp chúng tôi dễ dàng hơn khi đi phỏng vấn. Hôm nay nữa là được 2 ngày, tôi thấy Trà Vinh là một nơi yên tĩnh. Buổi tối nhóm tôi ra ngoài ăn tối,

chúng tôi tìm được một quán nướng rất ngon nên chúng tôi đã ăn rất nhiều, xong rồi sau đó chúng tôi về khách sạn.

7/1/ 2017, Thứ 7

Sáng nay tất cả các bạn trong lớp chúng tôi đều thức dậy sớm để chuẩn bị đến trường tiểu học. Ở đó chúng tôi tặng quà cho các em học sinh nghèo và giao lưu với các em với tiết mục văn nghệ là bài hát "Tôi yêu Việt Nam". Sau đó khoảng 10 giờ sáng chúng tôi đi đến trường đại học Trà Vinh. Ở đó chúng tôi cũng hát bài "Tôi yêu việt nam" và làm thêm vài tiết mục biểu diễn nữa cho vui. Khi chúng tôi về khách sạn, trên đường về chúng tôi có ghé qua một quán bánh canh để ăn trưa. Chỗ này nấu bánh canh rất ngon. Sau khi ăn xong thì chúng tôi về khách sạn nghỉ ngơi.

8/1/ 2017, Chủ nhật

9 giờ sáng nhóm tôi và cô Tươi đi chùa Âng để phỏng vấn nhà sư. Nhưng nhà sư nói là 11h thì mới gặp mặt được nên chúng tôi đợi 2 tiếng ở đó. Chúng tôi chụp hình nhiều. Nhưng sau 11 giờ nhà sư vẫn không tới và nghe nói là hôm nay cũng không phỏng vấn được vì sắp tết nên nhà sư nào cũng bận. Tôi lo lắng vì sợ không thể kịp thời gian soạn báo cáo. Sau đó chúng tôi về khách sạn nghỉ ngơi. Buổi tối chúng tôi lại qua quán nướng để ăn tối. Ở Trà Vinh có nhiều nơi ăn ngon.

9/1/ 2017, Thứ 2

Hôm nay nhóm tôi đã đến một ngôi chùa khác để phỏng vấn nhưng nhà sư nào cũng bận nên không thể phỏng vấn được. Cô tươi quyết định là đổi chủ đề. Chủ đề mới của nhóm tôi là tìm hiểu đặc sản Trà Vinh. Chúng tôi đi đến quán bán bún sông để ăn trưa đồng thời để phỏng vấn vì nghe người dân ở đây nói bún sông ở chỗ này rất ngon và đặc biệt. Sau đó tôi uống cà phê và ăn bánh tráng nướng nữa, ở đây cái gì cũng ngon. sau đó chúng tôi về khách sạn và bắt đầu soạn báo cáo. Khi tất cả xong rồi thì tôi đi tắm và đi ngủ.

10/1/ 2017, Thứ 3

Hôm nay tôi thức dậy lúc 8 giờ. Nhóm tôi đi đến quán bánh canh rất nổi tiếng ở Trà Vinh. Ở đó nhóm chúng tôi phỏng vấn chủ quán và khách hàng. Tôi rất cảm ơn vì

tất cả mọi người đều tham gia phỏng vấn rất tích cực. Sau đó chúng tôi về khách sạn nghỉ ngơi khoảng 2 tiếng. 1 giờ nhóm tôi xuống để làm báo cáo khoảng 2 tiếng. Lúc 3, 4 giờ chúng tôi đi một quán bún sông nữa để phỏng vấn. Xong rồi về khách sạn làm báo cáo tiếp, xong rồi thì ngủ.

11/1/ 2017 Thứ 4

Sáng nay nhóm tôi thức dậy lúc 7 giờ sáng. Hôm nay là ngày phỏng vấn về bún nước lèo ở gần khách sạn. Từ 8h đến 10h chúng tôi phỏng vấn chủ quán bún nước lèo. Nhưng tôi thấy nhóm tôi không ai thích ăn bún nước lèo mà vẫn phỏng vấn như vậy thì mắc cười lắm. Xong rồi chúng tôi về khách sạn làm báo cáo liền.

12/1/ 2017 Thứ 5

Sáng nay nhóm tôi đi phỏng vấn lần cuối về món bún nước lèo, xa khách sạn một xíu. Đối với tôi, tôi không thể ăn được bún nước lèo nữa vị thật không hợp với tôi. Xong rồi nhóm tôi ghé qua một quán cà phê để ăn cơm. Chú bán cà phê này rất thân thiện với nhóm tôi. Chú này tự nấu cho nhóm tôi. Chúng tôi đặt bàn cho bữa tối ở đây. Nhóm tôi về khách sạn rồi thì làm tiếp báo cáo liền. Tôi thấy 10 ngày trôi qua rất nhanh. Ngày mai là ngày cuối cùng ngủ ở Trà Vinh. Tôi tiếc là chưa đi tham quan chợ Trà Vinh. Nghe nói là rất rẻ và có nhiều đồ ăn ngon. Nếu tối mai rảnh thì tôi sẽ qua chợ đó tham quan mua đồ.

NHẬT KÝ CỦA JANG GI JEONG

Thứ 4, ngày 4 tháng 1

Hôm nay là ngày đi thực tế. Nhưng do tôi ngủ quên nên khi đến trường thì xe của đoàn đã rời đi. Tôi rơi vào tuyệt vọng vì nếu tôi không đi thực tế năm nay thì tôi sẽ phải đi vào năm sau. Do đó tôi phải tự bắt xe đến Trà Vinh. Trong cái rủi có cái may, cuối cùng tôi cũng đến được Trà Vinh. Nhóm tôi và cô giáo vui mừng chào đón tôi. Nên mãi tôi mới an tâm.

Thứ 2 ngày 9 tháng 1

Hôm nay lúc 9 giờ nhóm em đã chuẩn bị để phỏng vấn ở chùa Ông Mẹt nhưng không thể phỏng vấn vì sư cả không có nhà. Do đó, cô giáo đã quyết thay đổi chủ đề sang ẩm thực Trà vinh. Nhóm em đã đến một nhà hàng bún suông để tham khảo và phỏng vấn chủ nhà hàng. Từ 10 giờ đến trưa nhóm em đã phỏng vấn xong, sau đó về khách sạn. 4:30 chiều nhóm em trở lại nhà hàng để tham khảo phương pháp làm nguyên liệu. Ngoài ra, nhóm em đã phỏng vấn thêm một số thông tin khác. Hôm nay phỏng vấn là thời gian hữu ích nhất để biết thêm về món bún suông. Sau khi phỏng vấn xong, nhóm em về khách sạn. Sau đó nhóm em đã sắp xếp nội dung phỏng vấn và chuẩn bị cho ngày mai. Ngày mai nhóm em sẽ tham khảo và phỏng vấn về món ăn bánh canh Bến Có. Em cùng với cả nhóm và cô giáo sẽ cố gắng.

Thứ 3, ngày 10 tháng 1

Lúc 9 giờ nhóm em và cô giáo đã đi nhà hàng bánh canh Bến Có để tham khảo và phỏng vấn. Khi nhóm em và cô giáo đến nhà hàng đó chúng em đã ăn bánh canh. Em thấy là bánh canh này rất ngon. Cô giáo và 2 sinh viên đã phỏng vấn chủ quán, 5 người còn lại thì phỏng vấn khách hàng. Nhưng một vài khách hàng từ chối phỏng vấn nên em và các bạn rất bối rối. Em cảm thấy giao tiếp với người lạ là một việc khó. Sau khi kết thúc phỏng vấn thì nhóm em và cô giáo về khách sạn. Ngay lập tức, nhóm em và cô giáo đã đi phỏng vấn nhà hàng bún suông khác. Về lại khách sạn, nhóm em đã viết báo cáo đến 9 giờ tối.

Thứ 4, ngày 11 tháng 1

Hôm nay lúc 7 giờ 20 phút nhóm tôi và cô giáo đã đi nhà hàng bún nước lèo để phỏng vấn. Trước đó nhóm chúng tôi và cô giáo ăn bún nước lèo rồi.

Lúc đó nhóm tôi cảm thấy món bún này có hương vị rất lạ. Tôi không thích cá và mắm, nhưng anh Jungpill và cô giáo ăn bún nước lèo rất ngon miệng. Hôm nay anh Jungpill cũng ăn bún nước lèo còn các bạn khác thì ăn cơm sườn. Sau đó, chúng tôi đã phỏng vấn hai nhân viên nấu ăn cho quán. Khi phỏng vấn xong nhóm chúng tôi và cô giáo về khách sạn. Ngay sau đó, chúng tôi và cô giáo ngồi sắp xếp nội dung phỏng vấn.

Thứ 5 ngày 12 tháng 1

Từ sang sớm nhóm tôi đã đến một nhà hàng bún nước lèo khác để tìm hiểu và phỏng vấn. Nhóm chúng tôi và cô giáo đã ăn bún nước lèo. Nhưng em và anh gunwoo không ăn. Em thấy đói rất bụng nhưng bún nước lèo không hợp khẩu vị của em. Sau khi phỏng vấn xong, nhóm chúng tôi và cô giáo về khách sạn. Hôm nay chúng tôi làm báo cáo cả ngày.

Thứ 6 ngày 13 tháng 1

Hôm nay là ngày cuối cùng ở Trà Vinh. Tôi thấy thời gian trôi vùn vụt. Vì phỏng vấn và làm báo cáo bắt đầu muộn hơn dự kiến nên nhóm chúng tôi thấy bất an. Nhưng vì tất cả mọi người đều cố gắng nên hôm nay báo cáo được hoàn thành. Trong thời gian ở Trà Vinh tôi đã có thêm được nhiều trải nghiệm thú vị.