ตอนที่ 26 Món ăn ngày Tết ở 3 miền của Việt Nam

(ม้อน อัน ไหง่ เต๊ด เอ๋อ บา เหมี่ยน กั๋ว เวียดนาม)

อาหารวันตรุษในปีใหม่ 3 ภาคเวียดนาม

อาหารในวันเต๊ดไม่ทานเพื่ออิ่มท้อง แต่ยังเป็นวัฒนธรรมที่อุดมสมบูรณ์ และมีความหลากหลายแต่ละภาคมีอาหารพิเศษ อาหารดั้งเดิม ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง

วันที่1 เทศกาลตรุษเวียดนาม นานาไปเยี่ยมบ้านเฮือง อวยพรครอบครัวเฮือง เชิญทานข้าวด้วยกัน เฮืองเป็นคนฮานอยที่ภาคเหนือ ส่วนนานาเป็นคนไทย เขาอยากค้นคว้าเกี่ยวกับอาหารในวันตรุษเวียดนามของทั้ง3ภาคที่เวียดนาม

Nana: Chúc mừng năm mới, chúc Hương và gia đình năm mới mạnh khỏe, hạnh phúc.

(นานา: ชุก หมึ่ง นัม เม้ย, ชุก เฮือง หว่า ซา ดิ่ญ นัม เม้ย แหม่ญ แขว, แห่ญ ฟุก)

นานา:สวัสดีปีใหม่ ขอให้เฮืองและครอบครัวปีใหม่นี้มีความสุขาพแข็งแรงและมีความสุข

Hương: Mình cũng chúc Nana luôn xinh đẹp, thành công và ngày càng yêu tiếng Việt. Hôm nay mời Nana ở đây ăn bữa cơm đầu năm mới nhé.

(เฮือง: หมิ่ญ กุ๋ม ชุก นานา ลวน ซิญ, แดบ, แถ่ญ กง หว่า หง่าย ก่าง เอียว เตี๊ยง เหวียด. โฮม ใน เหม่ย นานา เอ๋อ เดย อัน เบื๋อ เกิม เดิ่ว นัม เม้ย แญ้)

เฮือง:ฉันก็ขอให้นานาสวยเสมอ ประสบความสำเร็จและยิ่งนับวันยิ่งรักภาษาเวียดนาม วันนี้เชิญนานาทานข้าวมื้อแรกของปีใหม่ที่นี่นะคะ

Nana: Cảm ơn Hương.

(นานา: ก๋าม เอิน เฮือง)

นานา:ขอบคุณเฮือง

Hương: Để mình giới thiệu các món ăn ngày Tết cho Nana nhé. Gia đình mình là người Hà Nội, ở miền bắc nên có các món ăn đặc trưng, các món ăn đặc trưng đó là canh măng, canh mọc, giò heo, thịt gà luộc, bánh chưng.

สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามพิมพ์จำหน่ายและห้ามคัดลอกไปเผยแผ่ทางสื่อทุกชนิดโดยไม่ได้รับอนุญาต

(เฮือง: เด๋ หมิ่ญ เซ้ย เถี่ยว ก๊าก ม้อน อัน หง่าย เต๊ด ชอ นานา แญ้. ซา ดิ่ญ หมิ่ญ หล่า เหงื่อย ห่า โหน่ย, เอ๋อ เห มี่ยน บั๊ก เนน ก๊อ ก๊าก ม้อน อัน ดัก จรึง, คม เถ เที้ยว ด๊อ หล่า แกญ มัง, แกญ หมอก, ส่อ แฮว, ถิด ก่า หลวก, แบ๊ญ ซึง)

เฮือง:ให้ฉันแนะนำอาหารวันตรุษเวียดนามให้นานานะคะ ครอบครัวเป็นคนฮานอย ที่ภาคเหนือจึงมีอาหารเป็นเอกลักษณ์ อาหารที่เป็นเอกลักษณ์ต่างๆ เช่น แกงหน่อไม้ แกงมอกซึ่งทำมาจากหมูบด เห็ดหูหนู เห็ดหอม หมูยอ ไก่ต้มและข้าวต้มมัด

Nana: Mình đã từng được ăn bánh chưng rồi, rất ngon. Đây là dưa hành phải không Hương?

(นานา: หมิ่ญ ด๋า ตึ่ง เดือก อัน แบ๊ญ จึง โส่ย, เซิ้ด งอน. เดย หล่า เซือ แห่ญ ฝาย คม เฮือง)

นานา:ฉันเคยกินข้าวต้มมัดมาแล้ว อร่อยมาก นี้คือหัวหอมดองใช่ไหม เฮือง?

Hương: Đúng rồi, vì món ăn ngày Tết có nhiều món xào nên ăn dưa hành để đỡ ngấy. Dưa hành ăn với bánh chưng rất ngon.

(เฮือง: ดุ๊ง โส่ย, หวี่ ม้อน อัน หง่าย เต๊ด ก๊อ เหญี่ยว ม้อน ส่าว เนน อัน เซือ แห่ญ เด๋ เด๋อ เง้ย. เซือ แห่ญ อัน เว้ย แบ๊ญ ซึง เซิ้ด งอน)

เฮือง:ถูกแล้ว เพราะมีอาหารผัดเยอะ จึงกินหัวหอมดองเพื่อแก้เลียน หัวหอมดองกินกันข้ามต้มมัดอร่อยมาก

Nana: Vậy còn đây là món gì vậy?

(นานา: เหว่ย ก่อน เดย หล่า ม้อน สิ เหว่ย)

นานา:ส่วนนี่คืออาหารอะไร

Hương: À, đây là món thịt đông. Thịt đông làm từ thịt gà hoặc thịt lợn, có cho thêm bì lợn. Đây là món ăn không thể thiếu trong mâm cỗ Tết của người miền Bắc đấy.

(เฮือง: อ่า, เดย หล่า ม้อน ถิท ดม. ถิท ดม หล่าม ตื่อ ถิท ก่า หวัก ถิด เหลิ่น, ก๊อ ชอ เทม บี่ เหลิ่น. เดย หล่า ม้อน อัน คม เถ จรอม เมิม โก๋ เต๊ด กั๋ว เหงื่อย เหมี่ยน บั๊ก เด๊ย)

เฮือง:อ่อ เนื้อแข็งตัว เนื้อแข็งตัวทำจากเนื้อไก่หรือเนื้อหมูใส่หนังหมูเพิ่ม นี่เป็นอาหารที่ขาดไม่ได้ในถาดอาหารฉลองปีใหม่ของคนภาคเหนือ

Nana : Các món ăn ngày Tết ở 3 miền của Việt Nam có giống nhau không Hương?

สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามพิมพ์จำหน่ายและห้ามคัดลอกไปเผยแผ่ทางสื่อทุกชนิดโดยไม่ได้รับอนุญาต

(นานา: ก๊าก ม้อน อัน หง่าย เต๊ด เอ๋อ บา เหมี่ยน กั๋ว เหวียด นาม ก๊อ ซ้ม เยา คม เฮือง)

นานา:อาหารวันตรุษที่ทั้ง 3ภาคของเวียดนามเหมือนกันไหม เฮือง?

Hương: Không đâu, ở miền Bắc thời tiết lạnh nên các món ăn thường là món ăn nóng, có nhiều món xào, món canh.

(เฮือง: คม เดิว, เอ๋อ เหมี่ยน บั๊ก เถ่ย เตี๊ยด แหล่ญ เนน ก๊าก ม้อน อัน เถื่อง หล่า ม้อน อัน น้อม, ก๊อ เหญี่ยว ม้น ส่าว, ม้อน แกญ)

เฮือง:ไม่หรอกภาคเหนืออากาศหนาว อาหารมักจึงเป็นประเภทร้อน อาหารประเภทผัดกับแกงเยอะ

Nana: Thế miền trung thì như thế nào?

(นานา: เท้ เหมี่ยน จรุม ถี่ ญือ เท้ หน่าว)

นานา:ส่วนภาคกลางเป็นอย่างไร?

Hương: ở miền trung thời tiết nóng hơn nên các món ăn thương được chế biến để có thể cất được lâu và không bị hỏng. Có nhiều món ăn như tôm rim, thịt kho Tàu, gà rán, thịt ngâm nước mắm...ngoài ra trong mâm cỗ Tết ở miền Trung cũng có nhiều món cuốn như thịt luộc cuốn bánh tráng, nem lụi cuốn bánh tráng, rồi thịt kho, cá kho, cá hấp cũng có thể cuốn chung với bánh tráng và rau sống.

(เฮือง: เอ๋อ เหมี่ยน จรุม เถ่ย เตี๊ยด น้อม เฮิน เนน ก๊าก ม้อน อัน เถื่อง เดือก เช้ เบี๊ยน เด๋ ก๊อ เถ เกิ๊ด เดือก เลิว หว่า คม บิ หอม. ก๊อ เหญี่ยว ม้อน อัน ญือ โตม ซิม, ถิท คอ เต่า, ก่า ซ้าน, ถิท เงิม เนื้อก มั้ม...หงว่าย ซา จรอง เมิม โก๋ เต๊ด เอ๋อ เหมี่ยน จรุม กุ๋ม ก๊อ เหญี่ยว ม้อน ก๊วน ญือ ถิท หลวก ก๊วน แบ๊ญ จ๊าง, แนม หลุ่ย ก๊วน แบ๊ญ จ๊าง, โส่ย ถิท คอ, ก๊า คอ, ก๊า เฮิ้บ กุ๋ง ก๊อ เถ ก๊วน จุม เว้ย แบ๊ญ จ๊าง หว่า เซา ซ้ม)

เฮือง:ที่ภาคกลางอาการร้อนกว่า อาหารจึงมักจะปรุงเพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้นานและไม่เสีย มีอาหารหลากหลาย เช่น กุ้งผัดเค็ม หมูพะโล้ ไก่ทอด หมูแช่น้ำปลา...นอกจากนั้น ในถาดอาหารฉลองปีใหม่ที่ภาคกลางก็มีอาหารประเภทห่อมากมาย เช่น หมูต้มห่อกับแผ่นแป้ง แหนมเนืองห่อกับแผ่นแป้ง แล้วหมูตุ๋น ปลานึ่ง ก็สามารถห่อกับแผ่นแป้งและผักสดได้

Nana: ở miền trung có bánh chưng không?

(นานา: เอ๋อ เหมี่ยน จรุม ก๊อ แบ๊ญ ชึง คม)

สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามพิมพ์จำหน่ายและห้ามคัดลอกไปเผยแผ่ทางสื่อทุกชนิดโดยไม่ได้รับอนุญาต

นานา:ที่ภาคกลางมีความต้มมัดไหม?

Hương: Có nhưng người miền trung gọi là bánh tét, bánh tét dài hơn, còn bánh chưng là hình vuông. Ở miền trung thường ăn bánh tét với dưa món được làm từ đu đủ, củ cải, củ kiệu, cà rốt.

(เฮือง: ก๊อ ญึง เหงื่อย เหมี่ยน จรุม ก่อย หล่า แบ๊ญ แต๊ด, แบ๊ญ แต๊ด ส่าย เฮิน, ก่อน แบ๊ญ ซึง หล่า หิ่ญ ววง. เอ๋อ เหมี่ยน จรุม เถื่อง อัน แบ๊ญ แต๊ด เว้ย เซือ ม้อน เดือก หล่าม ตื่อ ดู ดู๋, กู๋ ก๋าย, กู๋ เขี่ยว, ก่า โร้ด.)

เฮือง:มีแต่คนภาคกลางเรียกว่า แบ๊ญแต๊ด แบ๊ญแต๊ดยาวกว่าส่วน แบ๊ญจึง เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสที่ภาคกลางบีงแต๊ด มักจะได้กินกับยำรวมมิตร ซึ่งทำมาจากมะละกอ หัวไชเท้า หัวหอมแดง แครอท

Nana: Thế ở miền nam có bánh tét hay bánh chưng?

(นานา: เท้ เอ๋อ เหมี่ยน นาม ก๊อ แบ๊ญ เต๊ด ฮาย แบ๊ญ ซึง)

นานา:งันที่ภาคใต้มีแบ๊งแต๊ดหรือแบ๊งจึง?

Hương: Đó là bánh tét nhưng bánh tét cầu kì hơn miền trung. Phần nhân có nhiều loại như nhân đậu xanh, nhân chuối, nhân đậu xanh trứng muối. Còn phần gạo nếp có thể trộn với dừa nạo, hoặc hạt điều, hoặc trộn với lá nếp để có màu sắc đẹp mắt.

(เฮือง: ด๊อ หล่า แบ๊ญ แต๊ด ญึง แบ๊ญ แต๊ด เกิ่ว กี่ เฮิน เหมี่ยน จรุม. เฝิ่น เหญิน ก๊อ เหญี่ยว หลว่าย ญือ เญิน เดิ่ว แซญ, เญิน ช้วย, เญิน เดิ่ว แซญ จรึ๊ง ม้วย. ก่อน เฝิ่น ก่าว เนบ ก๊อ เถ จร่น เว้ย เสื่อ เหน่า, หวัก หาด เดี่ยว, หวัก จร่น เว้ย หล่า เนบ เด๋ ก๊อ เหม่า ซัก แดบ มัด)

เฮือง:นั้นคือแบ๊งแต๊ดแต่การทำพิถีพิถันกว่าภาคกลาง ส่วนไส้มีหลายประเภทเช่น ไส้ถั่วเขียว ไส้กล้วย ไส้ถั่วเขียวไข่เค็ม ส่วนข้าวเหนียวสามารถผสมกับมะพร้าวขูดฝอย มะม่วงหิมพานต์หรือผสมกับใบตายเพื่อให้มีสีสีนที่สวยงาม

ไวยากรณ์

Vạn sự như ý หว่าน สึ ญือ อี๊	ขอให้สมความปรารถนาทุกประการ
Sức khỏe dồi dào ซึก แขว โส่ย ส่าว	สุขภาพแข็งแรง
Gia đình hạnh phúc ซ่า ดิ่ญ แห่ญ ฟุบ	ครอบครัวมีความสุข
Gặp nhiều may mắn	เจอสิ่งที่โชคดี

สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามพิมพ์จำหน่ายและห้ามคัดลอกไปเผยแผ่ทางสื่อทุกชนิดโดยไม่ได้รับอนุญาต

กับ เหญี่ยว ไม มั้น	
Buôn bán phát tài บวน บ๊าน ฟ้าด ต่าย	ขอให้ทำมาค้าขึ้น
Sống lâu trăm tuổi ซ้ม เลิว จรัม ต๋วย	ขอให้อายุยืนหนึ่งร้อยปี
Thăng quan tiến chức ทัง กวาน เตี๊ยน ชึก	ขอให้เลื่อนยศเลื่อนตำแหน่ง
Kính chúc Tân Xuân กิ๊ญ ชุก เติน ซวาน	อวยพรปีใหม่ด้วยความเคารพ
Mừng tuổi หมึ่ง ต๋วย	อวยพรอายุ
Pháo hoa หมึ่ง ต๋วย	ประทัด
Đốt pháo โด๊ด ฟ้าว	จุดประทัด
Hoa đào ฮวา ด่าว	ดอกท้อ

เมื่อถึงวันเต๊ดทุกคนที่ยังพักผ่อนจนถึงมื้ออาหารสุดท้ายในวันสิ้นปี ถาดข้าวที่ไหว้บรรพบุรุษอยู่บนหิ้งเพื่อเป็นการส่งบรรพบุรุษ เป็นมื้ออาหารที่รวมตัวกันของครอบครัว เป็นพวกอาหารเอร็ดอร่อยที่แบ่งปันกัน เชิญชวนเพื่อนบ้าน เพื่อนฝูง เพราะการทำอาหารในวันเต๊ด ยังเป็นหนึ่งวัฒนธรรมที่มากมายหลากหลายและนำมาซึ้งความประทับใจของคนเวียดนาม แต่ละละภาคบนพื้นดินรูปตัวอักษรเอส ก็มีอาหารพิเศษ อาหารดั้งเดิม ที่นำมาซึ้งรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองเนื่องจากลักษณะภูมิอากาศ ทำให้รสชาติทั้งภาคเหนือ ภาคกลางและภาคใต้แตกต่างกัน แต่ประเพณีการทำอาหารของแต่ละภาคก็มีความประทับใจ ที่ไม่สามารถลืมได้ ถาดอาหารเต๊ดที่ภาคเหนือมีความประณีตเป็นการผสมผสานระหว่างอาหารที่เป็นน้ำ ประเภทแกงกับอาหารแห้งๆ ประเภทผัดกับระหว่างสัตว์กับผัก ข้าวต้มมัด เป็นจิตวิญญาณของวันเต๊ดที่เก่าแก่ เพื่อแสดงความเคารพฟ้าดิน จากฝีมือการทำที่ประณีตของผู้คนบนโต๊ะบูชาบรรพบุรุษ เนื่องในวันเต๊ดคนภาคเหนือไม่สามารถขาดข้าวต้มมัดไปได้เลย ทิดดมหรือเนื้อแข็งตัวที่ทำจากหมูหรือไก่ผสมกับหนังหมู ทิ้งไว้ในอากาศเย็นให้แข็งตัว เป็นอาหารเฉพาะของฤดูใบไม้ผลิของภาคเหนือในช่วงที่อากาศเย็น ทิดดมก็กลายเป็นอาหารที่อร่อยมากขึ้น ส่วนวันเต๊ดที่ภาคกลางไม่สามารถขาดอาหารพื้นเมืองไปได้ เช่น แตงดอง แหนมเปรี้ยว หมูแช่น้ำปลา ซึ่งอาหารเหล่านี้มักจะทานกับแผ่นแข็งกับผักสด เนื่องจากว่าอากาศที่ภาคกลางร้อนกว่าภาคเหนือ ส่วนข้าวต้มมัดของภาคกลางมีชื่อว่า แบ๊ญแต๊ด มีรูปร่างยาว ที่ต่างจากภาคเหนือที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ส่วนข้าวต้มมัดของภาคใต้จะมีสองแบบคือแบบเค็มที่ใช้วัตถุดิบเป็นธัญพืช เนื้อหมูและแบบที่เป็น

สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามพิมพ์จำหน่ายและห้ามคัดลอกไปเผยแผ่ทางสื่อทุกชนิดโดยไม่ได้รับอนุญาต

ของหวานที่ใช้วัตถุดิบเป็นกล้วยหรือถั่วเหลือง ข้าวมัดของคนภาคใต้มีวิถีการม้วนเหมือนกับคนภาคกลาง ก็คือใช้ใบตองห่ออยู่ข้างนอกส่วนในจะเป็นข้าวเหนียว นอกจากจะใช้เพื่อไหว้บรรพบุรุษแล้ว ยังใช้เป็นของขวัญ ข้าวต้มมัดเหมาะกับการกินกับกุ้งแห้งและเป็นอาหารที่อร่อย ไม่สามารถขาดไปได้ในวันเต๊ด อาหารที่นิยมที่สุดใน3วันเต๊ดของภาคใต้ก็คือ หมูพะโล้ เมนูอาหารพื้นเมืองอื่นๆที่ต้องกล่าวถึงคือต้มมะระยัดไส้หมูสับเป็นอาหารที่อร่อยถูกปากมีสารอาหารที่ให้ความสบายแก่ร่างกาย คนใต้กินอาหารนี้ต้นปีและยังความหมายว่า ความทุกข์จะผ่านไปและต้อนรับปีใหม่ที่เต็มไปด้วยความสุขโชคดี

สงวนลิขสิทธิ์ ห้ามพิมพ์จำหน่ายและห้ามคัดลอกไปเผยแผ่ทางสื่อทุกชนิดโดยไม่ได้รับอนุญาต