

CHỦ ĐỀ 4

VĂN HÒA ẨM THỰC THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



I. NÉT ĐẶC SẮC CỦA ẨM THỰC THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Thành phố Hồ Chí Minh có nền kinh tế sầm uất và hiện đại, là nơi hội tụ của người dân khắp mọi miền đất nước về đây sinh sống và lập nghiệp. Khi đến lập nghiệp ở Thành phố Hồ Chí Minh, những người dân mang theo cả món ăn và cách chế biến riêng đặc trưng vùng miền của mình, do đó đã làm cho các món ăn của Thành phố Hồ Chí Minh trở nên phong phú hơn. Có thể nói, ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh là nơi giao thoa, hội tụ và kết hợp văn hoá ẩm thực của các vùng miền.

Không chỉ vậy, ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh còn có sự du nhập ẩm thực của các nước trên thế giới. Ẩm thực Sài Gòn theo cách gọi ngày xưa cũng giống như con người Sài Gòn, rất gần gũi, thân thiện và cởi mở. Tuy nhiên, ẩm thực Sài Gòn – nay là Thành phố Hồ Chí Minh vẫn mang trong mình nét đặc trưng rất riêng mà hiếm nơi nào có được.

II. NHỮNG ĐẶC TRƯNG TRONG VĂN HOÁ ẨM THỰC SÀI GÒN – THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

- Sự giao thoa ẩm thực: Sài Gòn được xem là trung tâm ẩm thực cho cả khu vực Đông Nam Bộ và là điểm giao thoa giữa Bắc – Nam, Đông – Tây. Từ thế kỉ XVIII cho đến nay, khu vực Hòn ngọc Viễn Đông đã đón nhận những luồng văn hoá ẩm thực từ các quốc gia như Trung Quốc, Ấn Độ, Pháp, Mỹ, Nhật, Úc, ... Do đó, chỉ cần đến với mảnh đất Sài Gòn, thực khách đã có thể trải nghiệm gần như toàn bộ những nền ẩm thực của các nước khác mà chẳng cần phải di chuyển đâu xa xôi hay sang tận nước bạn để thưởng thức.



Hình 1. Ẩm thực Sài Gòn xưa
(Nguồn: Ảnh tư liệu)

- Dấu ấn văn hoá ẩm thực từ xưa của người Sài Gòn vẫn còn tồn tại đến ngày nay: Sài Gòn không chỉ có những toà nhà chọc trời, những nhà hàng sang trọng, cao cấp mà còn có cả những quán cóc vỉa hè, những món ăn hè phố rất gũi và thân quen. Hình ảnh gánh hàng rong, xe hủ tiếu gỗ, cà phê bột từ lâu đã trở thành một phần của văn hoá ẩm thực Sài Gòn.

- Ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh ngày nay: Thành phố Hồ Chí Minh với sự hội nhập và phát triển theo nhịp sống hiện đại, các món ăn cũng đã có sự chuyển mình không ngừng. Bên cạnh nền ẩm thực xưa thì các món ăn đường phố như bánh tráng trộn, bánh tráng nướng, các loại gói, ốc, xiên chiên, xoài lắc, ... đã thu hút giới trẻ. Các món ăn vặt, hay những đặc sản nổi tiếng của các địa phương và quốc gia khác như trà sữa, há cảo, bánh gạo Hàn Quốc,

lẩu Thái, đồ nướng, bún bò Huế, mì Quảng, bánh xèo, ... cũng có tại những con đường ăn uống của Thành phố Hồ Chí Minh. Chính sự đa dạng từ món ăn truyền thống cho đến hiện đại cùng với sự biến tấu độc đáo trong cách chế biến đã làm nên một nền ẩm thực Sài Gòn vô cùng đa dạng.

Bánh mì là thức ăn đường phố nổi tiếng của Việt Nam, đặc biệt là tại Sài Gòn. Bánh mì Sài Gòn gồm vỏ bánh có da giòn, ruột mềm và bên trong có phần nhân. Tùy hương vị vùng miền và sở thích cá nhân mà người ta tạo thành những kiểu nhân bánh mì khác nhau: chả lụa, thịt nguội, chả cá, heo quay, trứng, thực phẩm chay, ... kèm theo các nguyên liệu phụ khác như: pa-tê, bơ, rau thơm, đồ chua, ... Bánh mì Sài Gòn có nguồn gốc giống bánh mì baguette do người Pháp đem vào miền Nam Việt Nam từ những năm 80 của thế kỉ XX.



Hình 2. Bánh mì Sài Gòn

(Nguồn: Sở Thông tin và Truyền thông TP. HCM)

Trong quá trình ăn uống, người Sài Gòn đã chế biến lại baguette thành kiểu bánh mì nhỏ và ngắn hơn còn khoảng 20 – 30 cm, ruột thì rỗng hơn để đưa phần nhân vào đó. Tùy thuộc vào phần nhân được kẹp vào mà bánh mì có tên gọi khác nhau. Ngày 24/3/2011, từ “bánh mì” được thêm vào từ điển Oxford và nằm trong bảng xếp hạng những loại bánh sandwich ngon nhất thế giới.



Hình 3. Hội thi “Đầu bếp trẻ” lần VII, Thành phố Hồ Chí Minh, năm học 2021 – 2022

(Nguồn: Sở Giáo dục và Đào tạo TP.HCM)

Văn hoá ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh ngày nay là một trong những điểm đặc sắc thu hút khách du lịch từ mọi nơi tìm đến. Món ăn Sài Gòn không chỉ đơn giản là để ăn chơi hay làm no bụng mà ngày càng được trân trọng, tôn vinh lên một tầm cao mới. Từng bước đưa nền văn hoá ẩm thực Việt Nam đến với bạn bè thế giới.

– Sài Gòn không ngủ: Đến với Sài Gòn, bạn có thể dễ dàng tìm thấy quán ăn vào bất kể thời điểm nào trong ngày. Tại Sài Gòn, những quán ăn đêm vỉa hè có rất nhiều. Ẩm thực về đêm ở Sài Gòn là một nét văn hoá rất riêng của nơi đây.



Hình 4. Ẩm thực Sài Gòn tại Phở đi bộ Bùi Viện
(Nguồn: Sở Thông tin và Truyền thông TP. HCM)

? CÂU HỎI

- Em hãy nêu những nét đặc trưng của văn hoá ẩm thực Thành phố Hồ Chí Minh.



VẬN DỤNG

Em hãy lựa chọn một món ăn mà em yêu thích và có thể tự làm được để thực hành tại nhà, ghi nhận lại quá trình làm bằng hình chụp sau đó trình bày trước lớp về cách chế biến món ăn em yêu thích (nếu có điều kiện, có thể mang nguyên liệu lên thực hành tại lớp mời các bạn cùng thưởng thức).

Gợi ý: GỎI CUỐN

a. Chuẩn bị nguyên liệu:

- Thịt ba chỉ: 300g
- Tôm tươi: 500g
- Rau sống (xà lách, rau thơm, hẹ, giá, ...): 500g
- Bún tươi: 200g
- Bánh tráng: 1 gói
- Nước chấm: mắm nêm, nước mắm chua ngọt hay tương ngọt





Hình 5. Gỏi cuốn

(Nguồn: Sở Giáo dục và Đào tạo TP.HCM)

b. Cách làm:

- Thịt luộc chín, cắt lát mỏng.
- Tôm luộc chín, lột sạch vỏ, cắt đôi theo chiều dọc.
- Rau sống rửa sạch.
- Làm ướt bánh tráng, cho rau, giá, hẹ, bún, thịt và tôm vào cuộn tròn lại.
- Gỏi cuốn có thể chấm cùng mắm nêm pha với thơm, nước mắm tỏi ớt chua ngọt hoặc sốt tương đen kèm với đồ chua và hành phi tùy theo sở thích của mỗi người.