

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÀ RỊA-VŨNG TÀU**



**BARIA VUNGTAU
UNIVERSITY**
CAP SAINT JACQUES

ĐỖ ĐOÀN THÙY LAM

**VĂN HÓA ẨM THỰC ĐẶC TRƯNG CỦA HÀN
QUỐC VÀ ẢNH HƯỞNG TỚI GIỚI TRẺ VIỆT
NAM HIỆN NAY**

LUẬN VĂN THẠC SĨ

Bà Rịa – Vũng Tàu, tháng 9 năm 2023

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC BÀ RỊA-VŨNG TÀU**



**BARIA VUNGTAU
UNIVERSITY**
CAP SAINT JACQUES

ĐỒ ĐOÀN THÙY LAM

**VĂN HÓA ẨM THỰC ĐẶC TRƯNG CỦA HÀN
QUỐC VÀ ẢNH HƯỞNG TỚI GIỚI TRẺ VIỆT
NAM HIỆN NAY**

LUẬN VĂN THẠC SĨ

Ngành: Đông Phương Học

Mã số ngành: 8310608

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN KHOA HỌC:

PGS.TS NGÔ MINH OANH

Bà Rịa – Vũng Tàu, tháng 9 năm 2023

LỜI CAM ĐOAN

Tôi xin cam đoan, đây là công trình nghiên cứu của tôi, dưới sự hướng dẫn khoa học của PGS.TS Ngô Minh Oanh tư liệu tham khảo, trích dẫn trong nội dung của luận văn là tư liệu chính gốc và hoàn toàn trung thực.

Tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm về nghiên cứu của mình.

Tác giả luận văn

Đỗ Đoàn Thùy Lam

LỜI CẢM ƠN

Em xin chân thành cảm ơn quý Thầy Cô Viện đào tạo sau đại học trường Đại học Bà Rịa Vũng Tàu đã tạo điều kiện học tập cho học viên lớp Đông Phương học MOS21K3.

Đặc biệt, em xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến **PGS.TS Ngô Minh Oanh**, đã hết lòng giúp đỡ, hướng dẫn và chỉ dạy em trong suốt quá trình thực hiện luận văn này. Em xin cảm ơn các anh chị em trong lớp Đông phương học khóa 2021 – 2023 đã luôn giúp đỡ và sát cánh cùng em trong suốt quá trình học tập.

Cảm ơn gia đình, người thân và bạn bè luôn động viên và ủng hộ để em hoàn thành chương trình Cao học này.

Xin tri ân và chúc Thầy thật nhiều sức khỏe!

Tác giả luận văn

Đỗ Đoàn Thùy Lam

MỤC LỤC

LỜI CAM ĐOAN.....	i
LỜI CẢM ƠN	ii
MỤC LỤC.....	iii
DANH MỤC HÌNH ẢNH.....	v
MỞ ĐẦU	1
1. Lý do chọn đề tài	1
2. Lịch sử nghiên cứu vấn đề	1
3. Mục tiêu nghiên cứu	2
4. Nhiệm vụ nghiên cứu.....	2
5. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu	3
6. Phương pháp nghiên cứu.....	3
7. Ý nghĩa khoa học và ý nghĩa thực tiễn	3
8. Cấu trúc luận văn	4
Chương 1: NHỮNG YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG LÊN NỀN VĂN HÓA ÂM THỰC HÀN QUỐC	5
1.1. Vị trí địa lý và khí hậu.....	5
1.2. Lịch sử	10
1.3. Văn hóa.....	15
1.4. Kinh tế	16
Tiểu kết chương 1	19
Chương 2: VĂN HÓA ÂM THỰC ĐẶC TRƯNG CỦA HÀN QUỐC.....	20
2.1. Âm thực hằng ngày.....	20
2.1.1. Com.....	20
2.1.2. Canh	26
2.1.3. Banchan – Món ăn kèm	28

2.1.4. Gia vị.....	31
2.2. Âm thực trong những dịp lễ	39
2.2.1. Lễ Tết.....	39
2.2.2. Lễ Trung Thu.....	45
2.2.3. Lễ sinh nhật	51
2.2.4. Lễ cưới	53
2.2.5. Tang lễ.....	55
2.3. Những quy tắc trong bữa ăn	58
Tiểu kết chương 2.....	61
Chương 3: SỰ ẢNH HƯỞNG CỦA VĂN HÓA ẨM THỰC HÀN QUỐC TRONG	
GIỚI TRẺ VIỆT NAM HIỆN NAY.....	62
3.1. Chiến lược “xuất khẩu văn hóa” của Hàn Quốc.....	62
3.2. Quá trình du nhập văn hóa ẩm thực của Hàn Quốc vào Việt Nam	67
3.3. Những tác động của văn hóa ẩm thực Hàn Quốc lên giới trẻ Việt Nam hiện nay	
.....	69
3.3.1. Tác động tích cực.....	69
3.3.2. Tác động tiêu cực.....	70
Tiểu kết chương 3	72
KẾT LUẬN	73
TÀI LIỆU THAM KHẢO	74

DANH MỤC HÌNH ẢNH

1. Hình 2.1 Com trộn (bibimbap – 비빔밥).....	23
2. Hình 2.2 Com cuộn (kimbap – 김밥)	25
3. Hình 2.3 Banchan – Món ăn kèm	28
4. Hình 2.4 Tương đậu lên men.....	33
5. Hình 2.5 Nước tương được ngâm trong chum	35
6. Hình 2.6 Tương ớt Hàn Quốc.....	36
7. Hình 2.7 Canh bánh gạo – Tteokguk	40
8. Hình 2.8 Bánh xèo Hàn Quốc – Joen (전).....	42
9. Hình 2.9 Miến xào - Japchae (잡채).....	43
10. Hình 2.10 Yakgwa – 약과.....	44
11. Hình 2.11 Songpyeon – 송편	46
12. Hình 2.12 Canh khoai sọ - 토란국	49
13. Hình 2.13 Hangwa – 한과.....	50
14. Hình 2.14 Bàn tiệc thôi nôi Hàn Quốc.....	52
15. Hình 2.15 Bàn tiệc mừng thọ Hàn Quốc.....	53
16. Hình 2.16 Ẩm thực Pyebaek.....	54
17. Hình 2.17 Yukgaejang (육개장)	57

MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

Từ thời xa xưa, ẩm thực đã là một biểu tượng văn hóa đặc trưng cho mỗi quốc gia, mỗi vùng miền. Đến nay, trong thế kỷ 21, một kỷ nguyên của toàn cầu hóa, ẩm thực ngày càng phát triển. Ẩm thực không còn là biểu tượng văn hóa đặc trưng cho mỗi quốc gia, mỗi vùng miền mà ẩm thực còn là một chiến lược về kinh tế và văn hóa.

Hàn Quốc cũng là một trong những quốc gia có nền văn hóa ẩm thực đa dạng và nhiều màu sắc. Hàn Quốc nổi tiếng với nền ẩm thực phong phú và những món ăn được chế biến cực kì tinh tế.

Cùng với sự phát triển vượt trội của nền kinh tế, nền văn hóa Hàn Quốc cũng được nhiều quốc gia trên thế giới đón nhận, trong đó có Việt Nam. Theo số liệu thống kê cho thấy tỷ lệ người học tiếng Hàn ở Việt Nam tăng lên gấp 3 lần trong năm 2012 đến 2018. Không chỉ riêng về ngôn ngữ, mà các lĩnh vực khác như kinh tế, điện ảnh,...đều được mọi người quan tâm và đặc biệt là ẩm thực Hàn Quốc – nền văn hóa không thể tách rời khỏi cuộc sống của mỗi người. Hiện nay những món ăn Hàn Quốc dần dần xuất hiện vào ẩm thực Việt Nam đặc biệt là các bạn trẻ hiện nay.

Như vậy việc tìm hiểu nền ẩm thực có sức lan rộng mạnh mẽ ra nhiều quốc gia là một việc thiết thực để có cái nhìn tổng quan về văn hóa nước bạn. Từ đó, ta có thể tiếp thu, học tập, phát triển nền văn hóa ẩm thực của chính quốc gia mình cho nhiều quốc gia trên thế giới biết đến. Đó là lý do tác giả chọn đề tài “Văn hóa ẩm thực của Hàn Quốc và sự ảnh hưởng tới giới trẻ Việt Nam hiện nay”.

2. Lịch sử nghiên cứu vấn đề

Trong nước có tác giả Nguyễn Trường Tân đã cho ra đời quyển “Tìm hiểu văn hóa Hàn Quốc” (của NXB Thanh Niên, 2019). Sách gồm có 3 phần: Khái quát về Hàn Quốc, Lịch sử văn hóa Hàn Quốc và Đời sống văn hóa Hàn Quốc.

Sách nước ngoài thì có “Vị của người Hàn Quốc” của tác giả Cho Myeong Sook (NXB Tổng hợp, 2012). Sách tổng hợp hơn 200 món ăn thường thấy trên bàn ăn của người Hàn Quốc. Ngoài giới thiệu các món ăn, sách còn nêu lên được những công dụng của món ăn đối với sức khỏe con người.

Tiếp đó là sách “Lịch sử Hàn Quốc trên bàn ăn” của tác giả Youngha Joo (NXB Văn Hóa – Văn nghệ, 2016). Cuốn sách không những cung cấp kiến thức về lịch sử Hàn Quốc và còn mang đến cho độc giả về nguồn gốc các món ăn cũng như sự phát triển của các món ăn đó.

Ngoài ra cũng có nhiều công trình nghiên cứu về ẩm thực Hàn Quốc như: Luận văn Thạc sỹ “Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc thông qua tục ngữ” của tác giả Nguyễn Thị Nga (2019). Trong công trình nghiên cứu này, tác giả đã chọn lọc và phân tích các câu tục ngữ và tìm ra những nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực Hàn Quốc từ bữa ăn hằng ngày đến các dịp lễ tết trong năm.

“Tính nhân văn trong ẩm thực Hàn Quốc” do tác giả Nguyễn Hoàng Linh đăng trên tạp chí Khoa học và công nghệ trường Đại học Khoa học, Đại học Huế, tập 16 số 3 năm 2020. Tác giả đã nghiên cứu và viết về ẩm thực lên men và ẩm thực theo mùa của Hàn Quốc.

Luận văn Thạc sỹ “Giao thoa văn hóa trong ẩm thực Hàn Quốc tại Việt Nam qua nghiên cứu các nhà hàng Hàn Quốc ở Quận Thanh Xuân, Hà Nội. Bài luận văn nghiên cứu về sự tác động của ẩm thực Hàn Quốc đối với văn hóa ăn uống, lối sống của một bộ phận người dân Việt Nam.

3. Mục tiêu nghiên cứu

Mục đích của bài luận văn này là phân tích những nét ẩm thực của Hàn Quốc. Luận văn sẽ tìm hiểu xem sự du nhập và trào lưu đón nhận văn hóa ẩm thực Hàn Quốc trong giới trẻ Việt Nam.

4. Nhiệm vụ nghiên cứu:

Luận văn này được chia làm 3 chương nhằm giải quyết những nhiệm vụ như sau:

Một là, tìm hiểu vị trí địa lý, khí hậu từng vùng miền Hàn Quốc để nói lên sự ảnh hưởng đến nền ẩm thực Hàn Quốc.

Hai là, tìm hiểu sâu về văn hóa ẩm thực đặc trưng Hàn Quốc như là ẩm thực hàn ngày, ẩm thực trong những dịp lễ và quy tắc ứng xử trên bàn ăn của người Hàn Quốc.

Ba là, khái quát về con đường du nhập ẩm thực Hàn Quốc sang Việt Nam và tìm hiểu sự ảnh hưởng ẩm thực Hàn Quốc trong giới trẻ Việt Nam.

5. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

5.1 Đối tượng nghiên cứu

Văn hóa ẩm thực đặc trưng Hàn Quốc và trong giới trẻ Việt Nam.

5.2 Phạm vi nghiên cứu

Sự ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực Hàn Quốc trong giới trẻ Việt Nam hiện nay.

6. Phương pháp nghiên cứu

Dựa trên phương pháp luận chung nhất, khái quát các quan điểm chung là cơ sở để xác định phương pháp luận cho đề tài. Về phương pháp nghiên cứu, học viên đã sử dụng phương pháp duy vật biện chứng, phương pháp phân tích văn bản, phương pháp lịch sử, phương pháp logic và phương pháp nghiên cứu tài liệu.

7. Ý nghĩa khoa học và ý nghĩa thực tiễn

Ý nghĩa khoa học: với đặc trưng của vùng khí hậu ôn đới, Hàn Quốc có một nền văn hóa ẩm thực khá phong phú và hấp dẫn với nhiều món ăn theo mùa khác nhau. Ẩm thực Hàn Quốc mang đậm nét văn hóa cổ truyền và có đặc trưng riêng tuy nhiên đều ưu tiên hướng đến sức khỏe. Sự đan xen giữa tinh hoa truyền thống hàng ngàn năm và nét chấm phá của cuộc sống hiện đại đã tạo nên sức cũng hút mạnh mẽ của ẩm thực Hàn Quốc hiện nay.

Ý nghĩa thực tiễn: tại Việt Nam văn hóa ẩm thực Hàn Quốc có sức lan tỏa mạnh mẽ. Người Việt ngày càng trọng tâm thực hiện trong những bữa ăn của mình. Những quán ăn, nhà hàng phục vụ món Hàn được mở rộng không ngừng trên khắp mọi miền đất nước. Nghiên cứu đề tài luận văn là một cách tìm hiểu văn hóa Hàn Quốc nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng cũng như sự giao lưu văn hóa giữa hai quốc gia Việt Nam và Hàn Quốc.

8. Cấu trúc luận văn

Ngoài phần mở đầu, kết luận, nội dung luận văn gồm 3 chương

Chương I: Những yếu tố ảnh hưởng lên nền văn hóa ẩm thực hàn quốc

Chương II: Văn hóa ẩm thực đặc trưng của hàn quốc

Chương III: Sự ảnh hưởng của văn hóa ẩm thực hàn quốc trong giới trẻ việt nam hiện nay

Chương 1: NHỮNG YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG LÊN NỀN VĂN HÓA ẨM THỰC HÀN QUỐC

1.1 Vị trí địa lý và khí hậu

Hàn Quốc nằm ở cuối phía Đông của lục địa châu Á. Nó đặc trưng bởi được biển bao quanh trên ba phía: Đông, Tây và Nam ngoại trừ phía Bắc. Bên kia phía Đông của Hàn Quốc là Nhật Bản. Phía Tây giáp Trung Quốc qua biển Tây. Trung Quốc, Nga và Nhật Bản là những quốc gia gần nhất.

Địa hình của Hàn Quốc được bao quanh bởi biển, điều này đã dẫn đến nhiều cuộc xâm lược của Trung Quốc và Nhật Bản. Hàn Quốc có thể được chia thành ba khu vực lớn. Nó có thể được chia thành các khu vực phía Bắc, trung tâm và phía Nam, giống như côn trùng được chia thành đầu, ngực và bụng. Đường ranh giới phân chia miền Bắc và miền Trung. Và nó có thể được chia thành khu vực trung tâm và khu vực phía Nam với dãy núi Sobaek (소백) làm ranh giới. Khu vực trung tâm được chia thành khu vực đô thị Seoul (서울 수도권), Gangwon-do (강원도) và Chungcheong-do (충청도), và khu vực phía Nam được chia thành Gyeongsang-do (경상도) và Jeolla-do (전라도). Khu vực phía Bắc có thể được chia thành Hamgyeong-do (함경도), Pyongan-do (평안도) và Hwanghae-do (황해도). Đặc điểm lớn nhất của địa hình Hàn Quốc là hơn 70% diện tích đất nước là đồi núi. Đặc biệt núi cao phân bố ở phía Đông. Hầu hết các núi cao phân bố ở phía Đông nên đặc điểm địa hình cao ở phía Đông và thấp ở phía Tây. Sở dĩ xuất hiện Đông Cao Tây thấp là do vùng đất bằng phẳng bị xói mòn lâu ngày đã nhô cao về phía Đông. Phía đông bắc chủ yếu là núi cao, phía tây nam là núi thấp và đồng bằng. Ngoài ra, do Dãy núi Taebaek nghiêng về phía Đông nên sườn phía Tây thoải thoải nhưng sườn phía Đông lại rất dốc. Nhiều vùng núi ở Hàn Quốc được chỉ định là công viên quốc gia.¹

¹ Moon Sun-Wook, Study on the Passive House Design Direction Suitable for Korean Climate and Residential Environment, 2016.

Các đặc điểm địa hình của Hàn Quốc chi tiết hơn như sau. Vùng núi phân bố rộng ở phía Bắc và kéo dài về phía Đông. Và có thể thấy rằng hầu hết các con sông lớn ở Hàn Quốc đều bắt đầu từ phía Đông và chảy về phía Tây. Điều này cũng có ảnh hưởng của Donggoseojeo (동고서저 – Đông Cao Tây Thấp).

Do ba mặt được bao bọc bởi biển nên địa hình của bờ biển có sự khác nhau tùy theo vị trí của nó. Trong đó, bờ biển phía Đông và bờ biển phía Tây có những đặc điểm trái ngược nhau. Đường bờ biển phía Đông đơn điệu, nhưng đường bờ biển phía Tây phức tạp. So sánh về độ sâu của nước thì Biển Đông sâu hơn rất nhiều so với Biển Tây. Sự chênh lệch giữa triều cường và triều cường ở Biển Tây lớn hơn ở Biển Đông. Bờ biển phía đông chủ yếu bao gồm các bãi biển cát, trong khi bờ biển phía tây bao gồm các bãi triều.

Còn vùng biển phía Nam còn được gọi là quần đảo vì có nhiều đảo lớn nhỏ. Nước biển trong xanh, sóng yên biển lặng nên là nơi phát triển nuôi trồng thủy sản.

Trong số các địa hình của Hàn Quốc, cũng có đồng bằng. Hầu hết các đồng bằng ở Hàn Quốc đều nằm ở hạ lưu các con sông lớn. Chủ yếu ở phía Tây và phía Nam. Các vùng vựa lúa lớn nhất ở Hàn Quốc là đồng bằng Naju (나주평야) và Honam (호남평야). Đồng bằng Gimpo (김포평야) và Đồng bằng Gimhae (김해평야) là đại diện cho những đánh giá nằm xung quanh các thành phố lớn. Ngoài ra, còn có đồng bằng Nonsan (논산평야) ở hạ lưu sông Geumgang (금강) và đồng bằng Anseong (안성평야) ở suối Anseong.

Hầu hết các con sông ở Hàn Quốc chịu ảnh hưởng của phía Đông và phía Tây, và bắt đầu ở vùng núi phía Đông và chảy ra biển phía Tây hoặc Nam. Các lưu vực xói mòn được phát triển ở dạng sông và thượng nguồn. Các lưu vực xói mòn đại diện bao gồm Daegu (대구) và Andong (안동) ở lưu vực sông Nakdong (낙동), Cheongju (청주) ở lưu vực sông Geum (금) và Namwon (남원) ở lưu vực sông Seomjin (섬진). Ngoài ra

còn có Chuncheon (춘천) và Chungju (청주) trong lưu vực sông Hàn. Do sự phát triển của nông nghiệp, các lưu vực xói lở đại diện là các thành phố trung tâm của các tỉnh. Hàn Quốc có địa hình đa dạng. Chúng bao gồm các đảo, bờ biển, sông, đồng bằng và núi. Có hơn 3.000 hòn đảo ở Hàn Quốc. Ngoài ra còn có nhiều dòng sông chảy qua. Xung quanh suối là đồng bằng rộng và bằng phẳng nên là nơi canh tác tốt, nhiều người dân sống quần tụ với nhau một cách tự nhiên. Đặc điểm địa hình tiêu biểu là 'Donggoseojeo (동고서저 – Đông Cao Tây Thấp)' được đề cập ở phần đầu. Ngoài ra, các cao nguyên ở khu vực Daegwallyeong (대관령) có độ cao lớn nhưng độ dốc thoải nên nhiệt độ vào mùa hè thấp hơn so với vùng đồng bằng. Vì vậy, nông nghiệp vùng cao và chăn nuôi gia súc được phát triển.

Khí hậu Hàn Quốc là khí hậu ôn đới với 4 mùa rõ rệt, tùy theo mùa mà thể hiện những nét đặc trưng riêng. Mùa hạ, nắng nóng do ảnh hưởng của áp cao Bắc Thái Bình Dương. Về mùa đông rất lạnh do chịu ảnh hưởng của áp cao Xibia. Hàn Quốc nằm ở giữa lục địa châu Á. Dòng hải lưu Kuroshio chảy ở vùng biển phía nam. Vị trí của nó ở phía xuôi gió của Cao nguyên Tây Tạng cũng có tác động. Đặc điểm của khí hậu phương Đông là chịu ảnh hưởng mạnh của lục địa, lượng mưa nhiều. Không khí ẩm được đưa vào từ Hải lưu Kuroshio ảnh hưởng đến mùa hè.

Mặc dù đất nước này có một lãnh thổ rất nhỏ, nhưng nó được đặc trưng bởi sự khác biệt nghiêm trọng về khí hậu. Tính chất Bắc Nam và Đông Tây của khí hậu phân hóa rất mạnh. Hãy so sánh Jeju (제주) và Junggangjin (중강진). Vào mùa hè, nó cho thấy sự khác biệt khoảng 3 ° C. Tuy nhiên, vào mùa đông, chênh lệch nhiệt độ khoảng 26°C xuất hiện. Phân cực nhiệt độ Bắc Nam chênh lệch rất lớn. Sự khác biệt khí hậu giữa biển Tây và biển Đông thể hiện tính chất Đông Tây. Có sự khác biệt lớn giữa bờ biển phía Đông và bờ biển phía Tây về nhiệt độ và lượng mưa.

Hãy nhìn vào miền trung trước. Nó hướng ra biển Hoàng Hải và biển Đông, phía đông có núi cao. Kết quả là có sự chênh lệch nhiệt độ lớn giữa các vùng. Nó rõ rệt hơn

vào mùa đông so với mùa hè. Các vùng ven biển ấm hơn các vùng nội địa và Bờ biển phía Đông ấm hơn Bờ biển Hoàng Hà. Điều này là do ảnh hưởng của dãy núi Taebaek và Biển Đông, nơi có nhiệt độ nước cao. Lượng mưa ở khu vực trung tâm thay đổi rất nhiều tùy theo mùa và khu vực.

Khu vực phía nam có khí hậu ẩm áp và mưa nhiều. Ở khu vực ven biển phía nam, nhiệt độ trung bình vào tháng 1 ấm hơn 0 °C do ảnh hưởng của biển. Tuy nhiên, ở khu vực nội địa Yeongnam (영남), nơi có nhiều lưu vực, mùa hè rất nóng. Đảo Jeju có nhiệt độ trung bình năm cao nhất Hàn Quốc và chênh lệch nhiệt độ năm nhỏ nhất. Khu vực Nam Bộ mưa to do ảnh hưởng của hoàn lưu các xoáy thuận, áp thấp nhiệt đới và gió mùa. Bờ biển phía nam, lưu vực sông Seomjin và đảo Jeju có nhiều mưa. Ngược lại, lưu vực nội địa Yeongnam ở trung và thượng lưu sông Nakdonggang (낙동강) có lượng mưa ít hơn.

Các khu vực phía bắc có khí hậu lạnh và mưa nhiều. Điều này là do nó chịu ảnh hưởng của khối không khí Siberia và gió tây bắc mạnh. Chênh lệch nhiệt độ hàng năm cũng lớn. Vào mùa đông, nhiệt độ giảm khi bạn đi sâu vào đất liền và khu vực Junggangjin (중강진) là lạnh nhất ở Hàn Quốc. Do địa hình và hướng gió, lượng mưa tương đối nhỏ. Mưa ít nhất ở khu vực Cao nguyên Gaema (개마), được bao quanh bởi hạ lưu sông Taedong (대동) và các dãy núi Nanrim (낭림), Hamgyeong (함경) và Macheonryeong (마천령). Trung và thượng lưu sông Cheongcheongang (청천강) và khu vực Wonsan (원산) thường có lượng mưa lớn.

Nằm ở vĩ độ trung bình, Hàn Quốc có bốn mùa rõ rệt. Đầu tiên, chúng ta hãy xem xét các đặc điểm của mùa xuân. Vào mùa xuân, áp suất cao Siberia đã hoành hành. Áp suất cao di cư và xoáy thuận ngoại nhiệt đới có nguồn gốc từ Trung Quốc đại lục đi qua trong khoảng thời gian từ 3 đến 4 ngày. Khi áp suất cao đi qua, nhiệt độ tăng lên trong thời tiết rõ ràng. Khi áp thấp đi qua, mưa xuân rơi xuống, cây cối đâm chồi nảy lộc. Vào đầu mùa xuân, khối không khí Siberia mạnh đôi khi tràn xuống, cho thấy hoa

xuân se lạnh. Vào mùa xuân, bụi vàng, tức là bụi cát, ảnh hưởng từ lục địa Trung Quốc. Vào khoảng tháng 4, thỉnh thoảng có gió thổi mạnh từ hướng bắc nam và áp thấp nam. Nếu cơn gió này thổi qua, khả năng cao sẽ xảy ra cháy rừng lớn ở khu vực bờ biển phía đông. Vào cuối mùa xuân đến đầu mùa hè, gió thổi mạnh. Có những trường hợp thiệt hại mùa màng tăng lên, và đây là một trong những cơn gió.

Vào mùa hạ, trung tâm áp cao Bắc Thái Bình Dương bắt đầu dịch chuyển lên phía Bắc, gió mùa cũng chảy vào Hàn Quốc dưới dạng hải lưu tây nam. Hầu hết lượng mưa hàng năm tập trung vào mùa hè. Trong ba tháng 6, 7 và 8, khoảng 50 đến 60% lượng mưa hàng năm rơi xuống. Vùng ven biển thường chiếm khoảng 50%, vùng nội địa khoảng 60%. Đặc biệt, 65% lượng mưa hàng năm ở thượng nguồn sông Imjin tập trung vào các tháng mùa hè. Khi mặt trận mùa mưa di chuyển về phía bắc đến Mãn Châu, mùa hè nóng ẩm bắt đầu ở Triều Tiên. Những đợt nắng nóng và những đêm nhiệt đới thường xuyên xảy ra, và những cơn mưa xối xả thường xuyên xảy ra. Từ tháng 8 đến tháng 9, nó phải chịu thiệt hại do bão và lũ lụt do các cơn bão tấn công.

Vào mùa thu, các cơn bão di cư thống trị Hàn Quốc. Tháng 9 vẫn còn nóng, nhưng buổi sáng và buổi tối mát mẻ. Chênh lệch nhiệt độ hàng ngày lớn. Vào tháng 10, áp cao di chuyển xếp hàng từ đông sang tây, tạo thành một mô hình trong đó áp cao tiếp tục đi qua. Do đó, nó cho thấy thời tiết rõ ràng trong một thời gian dài. Tuy nhiên, khi áp suất cao Siberia phát triển vào cuối mùa thu, trời sẽ dần trở nên lạnh hơn. Vào tháng 11, khi quá trình làm mát bức xạ tăng cường, sương mù thường hình thành.

Vào mùa đông, nó chịu ảnh hưởng của áp cao Siberia. Nó được đặc trưng bởi không khí rất lạnh và khô. Số ngày nhiệt độ tối thấp xuống dưới 0°C là hơn 100 ngày ở miền Trung và miền Bắc. Khi áp cao Siberi mở rộng thành gió Tây Bắc, tuyết rơi dày ở bờ biển phía Tây. Mặt khác, khi gió đông thổi, tuyết rơi dày theo địa hình xảy ra ở khu vực ven biển phía đông.

Hàn Quốc là một quốc gia có vùng khí hậu ôn đới nên có nền ẩm thực phong phú và đa dạng với nhiều món ăn theo mùa khác nhau. Vào mùa đông với khí hậu lạnh,

người Hàn thường ăn những đồ ăn cay và nóng như canh kim chi, bánh gạo cay,... Mùa xuân ở Hàn Quốc là mùa có nhiều loại hoa quả và hải sản phong phú. Vào mùa hè nóng bức thì người Hàn Quốc thường ăn những món ăn thanh mát để giải nhiệt như món mì lạnh, đá bào, gà hầm sâm,... Còn vào mùa thu – được gọi là mùa Tết Trung Thu, ẩm thực chủ yếu vào mùa này là các món ăn được làm từ gạo và đặc biệt quả hồng sấy.

1.2 Lịch sử

Trong giới khảo cổ học, lần đầu tiên nhân loại định cư và bắt đầu sinh sống trên bán đảo Hàn là khoảng 20.000 năm trước công nguyên. Người ta cho rằng đó là những người du mục đến từ vùng Siberia-Mông Cổ và các di tích thời kỳ này vẫn còn được bảo tồn và lưu giữ cho đến ngày nay. 60% các ngôi mộ đá trên toàn thế giới vẫn còn trên bán đảo Triều Tiên.

Quốc gia đầu tiên của Hàn Quốc được thành lập vào năm 2333 trước công nguyên. Theo thần thoại, Dangun Wang Gum (단군 왕검) là thủ phủ của tỉnh Bình Nhưỡng và được gọi là Joseon (조선). Các nhà sử học suy đoán rằng quốc gia đó sau này được gọi là Gojoseon (고조선). Gojoseon sau đó bị quân Ngụy Triệu của Trung Quốc chinh phục và cuối cùng được sáp nhập vào đế chế Hán của Trung Quốc.

Vào thời kỳ Tam quốc (năm 37 TCN – năm 668), ba nhà nước phong kiến mới lần lượt được hình thành là: Goguryeo (고구려), Baekje (백제), Silla (신라) mỗi quốc gia đều có thần thoại lập quốc của riêng mình và từ khoảng thế kỷ 1 trước công nguyên đã hấp thụ các quốc gia nhỏ xung quanh và chia bán đảo Triều Tiên thành các quốc gia hùng mạnh. Họ đã thành lập một cách độc lập và liên tục lặp lại các hiệp định chiến tranh và hòa bình.

Vào thế kỷ thứ 7, Silla quyết định liên minh giữa nhà Đường tiêu diệt Baekje vào năm 660 và Goguryeo vào năm 668. Hơn nữa, dù có đuổi quân nhà Đường đi thì cũng đạt được thống nhất Tam Quốc và đón chào thời đại Silla thống nhất. Gyeongju (경주)

- thủ đô của Silla thống nhất là trung tâm phục hưng văn hóa, đặc biệt là văn hóa Phật giáo đã nở rộ.

Balhae (발해) là quốc gia mà tướng quân Daejoyoung (대조영 장군) kế thừa Goguryeo (고구려), nằm ở phía bắc bán đảo Hàn, phía đông nam Mãn Châu và vùng duyên hải. Vào thời nhà Đường, Balhae được biết đến là một quốc gia hùng mạnh ở biển phía đông. Năm 926, Balhae do sự bành trướng của Đế quốc Nhật Bản nên đã bị diệt vong và để lại 220 năm lịch sử. Balhae là một quốc gia văn hóa tiếp nhận văn hóa Phật giáo và văn hóa Đảng dựa trên nền tảng văn hóa Goguryeo về mặt văn hóa.

Sau khi Silla sụp đổ, triều đại Goryeo mới lại thống nhất bán đảo Triều Tiên. Goryeo là triều đại cai trị bán đảo Triều Tiên trong 470 năm cho đến khi vương triều Joseon sụp đổ vào năm 918, sau khi vua Taejo Wang Geon (태조 왕건) lật đổ Hậu Cao Câu Ly (후고구려) của Gungye (궁예) và sáp nhập Silla và Hậu Bách Tế (후백제) vào năm 1392. Cái tên Hàn Quốc được gọi ở phương Tây được bắt nguồn từ triều đại Goryeo này.²

Tướng quân Lee Seong Gye (이성계 장군) từng là võ thần Goryeo đã nắm quyền kiểm soát và kế thừa ngai vàng của vua Gongyang Goryeo (고려 공양왕), thành lập triều đại Joseon, triều đại cuối cùng của bán đảo Triều Tiên. Sử dụng Nho giáo như một hệ tư tưởng quốc gia và thực hiện cải cách chính trị và kinh tế mới. Thành tựu văn hóa quan trọng nhất là Hangul do vua Sejong tạo ra vào năm 1443, ngoài ra còn đạt được thành tựu lớn ở tất cả các mặt khác như học thuật, quân sự, khoa học. Hanyang trở thành thủ đô năm 1394, là Seoul ngày nay, ngày nay vẫn có thể nhìn thấy các cung điện và công thành được xây dựng vào thời điểm đó. Không chỉ cuộc xâm lược của Nhật Bản và

² Huh Nam-jin, Yu In-sun, Byun Chang-ku, Lịch sử Hàn Quốc, Nxb Đại học Quốc gia Seoul, Nxb ĐH Quốc gia Việt Nam, 2005.

Mãn Châu Quốc mà do áp lực chính trị từ nhiều quốc gia khác nhau ở nước ngoài nên triều đại đã suy yếu.

Từ thời xa xưa, chưa có tủ lạnh để dự trữ thức ăn. Người Hàn đã muối các món ăn để có thể bảo quản và dùng lâu hơn như: củ cải muối, dưa chuột muối,... đặc biệt là kim chi. Phương pháp muối kim chi có từ thế kỉ 19 trong triều đại Joseon và cho đến nay kim chi đã trở thành biểu tượng trong ẩm thực Hàn Quốc.

Triều đại Joseon kết thúc vào năm 1910 bởi sự xâm lược của Nhật Bản và bắt đầu thời kỳ Nhật Bản chiếm đóng. Trong thời kỳ Nhật Bản chiếm đóng, Nhật Bản chiếm đóng bán đảo Triều Tiên. Những người Hàn Quốc bị áp bức bởi sự đàn áp của Nhật Bản đã tiến hành phong trào giải phóng dân tộc quy mô lớn ngày 1 tháng 3 năm 1919, nhưng các cuộc biểu tình hòa bình đã bị Nhật Bản đàn áp tàn nhẫn.

Trước đó, kimchi không được gọi là kim chi mà ban đầu được gọi là "jimche" (침채) vì củ cải và dưa chuột được dùng để làm muối. Nhưng sau đó, trong thời kỳ Nhật Bản xâm lược, Hàn Quốc đã nhập khẩu nhiều loại bột ớt làm giảm độ ẩm, hàm lượng muối trong kim chi và làm thay đổi công thức làm kim chi. Nếu cho thêm ớt, mùi thơm của ớt sẽ giúp che đi mùi chua lâu ngày, đồng thời muối cũng cho mùi thơm dễ chịu hơn khi ăn. Kể từ đó, kim chi ngày càng trở nên phổ biến và hiện là món ăn không thể thiếu trong chế độ ăn uống của người Hàn Quốc.³

Vào sáng sớm ngày 25 tháng 6 năm 1950, Triều Tiên đã vượt qua vĩ tuyến 38 để cố gắng thống nhất bán đảo Triều Tiên và xâm nhập bằng vũ lực vào Hàn Quốc và nổ ra chiến tranh Hàn Quốc. Để bảo vệ Hàn Quốc khỏi mối đe dọa của chủ nghĩa cộng sản, 16 quốc gia đã được thành lập dưới sự tham gia của Tướng MacArthur. Mặt khác, Triều Tiên đã ký một thỏa thuận đình chiến tại Bàn Môn Điếm của khu vực phi quân sự vào ngày 27 tháng 7 năm 1953, sau ba năm chiến tranh nhờ sức mạnh quân sự của Trung Quốc và Liên Xô. Khoảng 3 triệu dân thường, 40.000 quân Liên Hợp Quốc và 600.000

³ Youngha Joo, Lịch sử Hàn Quốc trên bàn ăn, NXB Văn Hóa – Văn nghệ, 2016.

binh sĩ Hàn Quốc và 670.000 binh sĩ Trung Quốc đã thiệt mạng trong trận chiến này và phần lớn các thành phố lớn của hai nước đã bị phá hủy. Do đó, sự chia rẽ của đất nước sẽ được củng cố hơn và hiệp định hòa bình giữa hai nước vẫn chưa được thực hiện đúng cách.

Sau chiến tranh Hàn Quốc, chính quyền Lee Sungman (이승만) đã tiếp tục đường lối chống chủ nghĩa cộng sản ngay từ đầu và nhận viện trợ kinh tế từ Hoa Kỳ, vượt qua những tàn tích khủng khiếp của chiến tranh và khôi phục lại. Sau cuộc bầu cử bất chính ngày 15 tháng 3 năm 1960, các cuộc biểu tình chống chính phủ nổ ra sau cuộc cách mạng ngày 19 tháng 4 năm 1960 dẫn đến sự sụp đổ của chế độ Đảng Tự do và nội các chuyển tiếp của nước cộng hòa thứ hai được thành lập. Nước cộng hòa thứ 2 từng là nước thay đổi chế độ đầu tiên của Hàn Quốc đã sụp đổ do chính trị quân sự ngày 16 tháng 5 chỉ trong vòng một năm do xung đột nội bộ đảng cầm quyền. Park Jung-hee (박정희), người được bầu làm tổng thống năm 1963, đã bị chỉ trích vì thực hiện một chính quyền mạnh mẽ trong 17 năm sau đó, nhưng "phong trào làng mới" của ông, đã để lại dấu ấn lớn cho sự phát triển kinh tế của Hàn Quốc và đạt tốc độ tăng trưởng chưa từng có. Trong khoảng thời đó, Hoa Kỳ cung cấp bột mì cho người dân Hàn Quốc. Những người phụ nữ Hàn Quốc đã dùng đó làm món mì cắt và bán trên đường phố để kiếm tiền nuôi sống gia đình. Mì cắt là một món mì Hàn Quốc bao gồm sợi mì làm từ bột mì được cắt bằng dao thủ công được phục vụ trong một tô lớn với nước dùng và các nguyên liệu khác. Theo truyền thống, nó được coi là một loại thực phẩm theo mùa, được tiêu thụ thường xuyên nhất vào mùa hè.

Để cải thiện nâng cao đời sống, người Hàn làm việc rất chăm chỉ để con cháu họ không phải trải qua sự vất vả của họ trong quá khứ. Đó là khi phụ nữ tham gia làm việc, và bắt đầu bán các món nhà làm như bánh kếp đậu xanh, bánh hành chiên,...

Vào những năm 1980, các ngành công nghiệp tiên tiến đang phát triển trong thời kỳ ổn định kinh tế, trong khi các phong trào dân chủ hóa ngày 18 tháng 5 Gwangju chống lại chính quyền quân sự và cuộc kháng chiến vào tháng 6, chế độ độc tài đã sụp đổ, vẫn

hóa chính trị độc tài dần được khắc phục và dân chủ hóa xã hội đều đặn. Năm 1988, Hàn Quốc gia nhập Liên Hợp Quốc và tổ chức Thế vận hội. Vào cuối những năm 1990, kinh tế đã trải qua một cuộc khủng hoảng kinh tế, nhưng nó đã vượt qua cuộc khủng hoảng và đạt được sự phát triển kinh tế kéo dài hơn 30 năm, dẫn đến một sự thay đổi lớn về mặt xã hội. Từ xã hội nông nghiệp sang xã hội công nghiệp, lại phát triển thành xã hội thông tin hóa, cách sống và giá trị quan của con người cũng thay đổi rất nhiều. Các hoạt động học tập cũng trở nên tích cực và mở rộng, mở rộng cơ hội giáo dục.⁴

Tuy nhiên, sự du nhập nhanh chóng của các nền văn hóa phương Tây, bao gồm cả Hoa Kỳ, đã dẫn đến sự hỗn loạn về giá trị và sự thu hẹp của văn hóa truyền thống. Tổng thống Kim Dae-jung (김대중) đã tổ chức Giải vô địch thế giới FIFA năm 2002 và giành giải thưởng Nobel Hòa bình vì chính sách Ánh dương đối với Triều Tiên của ông. Kể từ năm 2003, chính quyền Lee Myung Bak (이명박) đã được thành lập sau chính quyền Roh Moo Hyun (노무현), người không chỉ hướng tới sự phát triển kinh tế mà còn hướng tới hình ảnh của một chính phủ dân chủ và phi quyền lực. Ngày nay, dân chủ hóa cùng với sự đa dạng hóa văn hóa đã được thúc đẩy và một số lĩnh vực khoa học kỹ thuật như chất bán dẫn đã đạt đến trình độ toàn cầu.

Mặt khác, sau cái chết của Kim Il Sung (김일성) năm 1994, Triều Tiên đã trải qua con trai Kim Jong Il (김정일) và cháu trai Kim Jong Un (김정은) đã nắm quyền vào tháng 12 năm 2011. Để giúp Triều Tiên gặp khó khăn kinh tế nghiêm trọng, Hàn Quốc cung cấp gạo và Triều Tiên đã thiết lập một khu vực thương mại tự do ở một số khu vực hạn chế để đảm bảo tình hình tốt hơn. Vào ngày 4 tháng 7 năm 1972, hai miền Triều Tiên đã ký một thỏa thuận tự do, trong khi Tổng thống Kim Dae-jung và Chủ tịch Kim Jong-il cố gắng hợp tác kinh tế và giải quyết vấn đề gia đình ly tán vào năm 2000. Cuộc đoàn tụ của các gia đình ly tán bắt đầu từ năm 1985 vẫn tiếp tục cho đến ngày nay,

⁴ Jim Stentzel (ed.); *More than Witnesses*; Korea Democracy Foundation; 2006.

và kể từ năm 1998, Triều Tiên đang dần cố gắng mở cửa, chẳng hạn như cho phép người dân Hàn Quốc có thể đi du lịch núi Geumgang của Triều Tiên.

1.3 Văn hóa

Hàn Quốc là một đất nước có nền văn hóa rất lâu đời. Điều đặc biệt là cả Hàn Quốc và Việt Nam đều chịu ảnh hưởng nặng nề của văn hóa Trung Hoa. Như vậy, hai nền văn hóa có rất nhiều điểm chung. Vì vậy, việc người Hàn và người Việt hiểu, thông cảm và yêu thương nhau trở nên dễ dàng hơn.

Cúi chào là một phong tục của người Hàn Quốc. Lời chào không chỉ là lời chào, chúng thể hiện lòng tốt và sự tôn trọng mà người Hàn Quốc dành cho bạn. Cũng giống như người Nhật, khi chào hỏi người Hàn thường cúi đầu kết hợp nói những câu nói quen thuộc như “Annyeonghaseyo” (안녕하세요) hay “annyeonghashimnika” (안녕하십니까) với ý nghĩa “Xin chào, bạn có khỏe không?” hay “gamsahamnida” (감사합니다) là “Xin cảm ơn”. Người Hàn Quốc thường nói sau khi kết thúc việc cúi đầu chào.

Người Hàn Quốc dùng bát và đũa riêng khi ăn. Người ta thường ăn mì bằng đũa và ăn cơm bằng thìa. Một bữa ăn thường bao gồm súp và một số món ăn phụ. Kimchi và soju là những món phổ biến trên các món cơm Hàn Quốc. Cách người Hàn Quốc rót và uống cũng thể hiện sự tôn trọng lẫn nhau. Nghệ thuật muối kim chi cũng được chứng nhận là di sản văn hóa phi vật thể của Hàn Quốc. Tháng 11 hàng năm, người Hàn Quốc tổ chức Lễ hội muối Kimchi. Đây là một trong những lễ hội văn hóa của Hàn Quốc thu hút rất nhiều người tham gia. Kim chi, kimbap, bánh gạo cay, canh rong biển, cơm trộn, mì lạnh, gà hầm nhân sâm, rượu soju cũng là những biểu tượng nổi tiếng thế giới của Hàn Quốc.

Nếu người Việt Nam có văn hóa nhậu nhẹt thì người Hàn Quốc cũng không hề kém cạnh. Người Hàn Quốc uống rượu mỗi ngày và soju là loại rượu được tiêu thụ nhiều nhất trong 11 năm liên tiếp. Khi đến Hàn Quốc, bạn có thể thấy rượu soju được bán ở khắp mọi nơi, bao gồm cả siêu thị, nhà hàng và máy bán hàng tự động. Ngay cả người

Hàn Quốc cũng xây dựng bảo tàng để tôn vinh họ. Đặc biệt là khi có những cảnh trong các bộ phim và chương trình truyền hình Hàn Quốc mà các nhân vật đang ngồi và uống rượu, rượu soju là điều tất nhiên.

Hanbok là trang phục truyền thống của Hàn Quốc. Hanbok có màu sắc rực rỡ và chất liệu may thay đổi rất nhiều tùy thuộc vào thời tiết và người mặc. Đây là quốc phục có từ triều đại Joseon. Theo thời gian, trang phục này đã trải qua nhiều thay đổi để phù hợp với cuộc sống hiện đại và trở thành quốc phục của Hàn Quốc. Người Hàn Quốc thường mặc hanbok vào các dịp lễ, Tết hay các dịp quan trọng khác.

Hàn Quốc được mệnh danh là thủ đô esports của thế giới. Ở đây người ta thành lập liên đoàn thể thao điện tử, có đài truyền hình riêng, sân vận động riêng, kỷ luật riêng ở Trung Quốc. Ở đất nước này, game thủ được đối xử như những vận động viên thực thụ, họ được tôn trọng, họ có người hâm mộ, họ có tiền thưởng và thậm chí những game thủ đạt thành tích cao còn được coi là niềm tự hào dân tộc.

Sự bùng nổ Hallyu của các bộ phim truyền hình và các nhóm nhạc thần tượng đang ngày càng lan rộng ra khỏi biên giới Hàn Quốc đến Châu Á, Châu Âu và Hoa Kỳ. Giới trẻ trên toàn thế giới bị ám ảnh bởi các oppa và unnie Hàn Quốc. Nhiều du khách thừa nhận rằng họ đến Hàn Quốc vì làn sóng Hallyu đã ảnh hưởng lớn đến cuộc sống của họ.⁵

1.4 Kinh tế

Kinh tế Hàn Quốc về cơ bản là chủ nghĩa tư bản nhưng đang lựa chọn thể chế kinh tế hỗn hợp có vai trò mạnh mẽ của chính phủ. Đặc biệt, trong khoảng thời gian từ những năm 1960 đến 80 năm, thông qua sự phát triển kinh tế chủ đạo của quốc gia đã phát triển kinh tế từ nước kém phát triển sang nước phát triển, cái này được gọi là "Kỳ tích sông Hàn".

⁵ Nguyễn Long Châu, Tìm hiểu văn hóa Hàn Quốc, NXB Giáo dục Hà Nội, 2000.

Vào thế kỷ 21, Hàn Quốc tồn tại nhiều ngành công nghiệp đa dạng cùng với sự phát triển của ngành công nghiệp thứ ba, nhưng trong số đó ngành công nghiệp chiếm đa số xuất khẩu là ngành chế tạo. Từ những năm 1960, Hàn Quốc đã chính thức phát triển ngành sản xuất ở cấp quốc gia. Ban đầu, nó phát triển tập trung vào ngành công nghiệp dệt may làm thực phẩm và vải. Vào những năm 1970, 80 ngành công nghiệp sản xuất điện tử, máy móc, đóng tàu, ô tô đã phát triển mạnh mẽ. Năng suất sản xuất của Hàn Quốc đang tạo ra giá trị gia tăng cao ở vị trí hàng đầu trên thế giới.

Hàn Quốc do môi trường đặc biệt của quốc gia thiếu vốn nên sự phát triển của các doanh nghiệp vừa và nhỏ không được suôn sẻ và cấu trúc kinh tế doanh nghiệp phát triển thành trực của một số ít doanh nghiệp lớn đã được tạo ra. Ngoài ra, do thiếu tài nguyên thiên nhiên nên vừa tăng trưởng kinh tế chủ đạo xuất khẩu vừa chịu ảnh hưởng lớn từ xuất khẩu và nhập khẩu.

Tập đoàn Hyundai đứng đầu thế giới về thiết bị gia dụng trắng, tập đoàn đang tập trung vào ngành đóng tàu và ngành công nghiệp ô tô, bao gồm Tập đoàn Samsung lớn thứ 10 thế giới tại Hàn Quốc. Có nhiều công ty lớn như POSCO, công ty thép lớn thứ tư thế giới. Ngành công nghiệp đóng tàu của Hàn Quốc đang nhận được sự tin tưởng lớn trên toàn thế giới dựa trên nền tảng kỹ thuật vượt trội. Hàn Quốc cùng với Trung Quốc và Nhật Bản chia làm 3 phần trên toàn thế giới về lĩnh vực đóng tàu. Trong bảng xếp hạng số lượng đơn đặt hàng còn lại của từng quốc gia, Hàn Quốc đang cạnh tranh vị trí thứ nhất và thứ hai trên thế giới.

Trong ngành công nghiệp kỹ thuật số, ngành công nghiệp bán dẫn đã liên tục đứng đầu thế giới kể từ năm 2013. Trong số 10 doanh nghiệp bán dẫn hàng đầu thế giới bao gồm Samsung Electronics và SK Hynix, đóng một vai trò lớn trong nền kinh tế quốc gia của Hàn Quốc đến mức chất bán dẫn phụ trách khoảng 17% xuất khẩu quốc gia.

Ngay cả trong ngành công nghiệp màn hình, Hàn Quốc vẫn duy trì vị trí số 1 thế giới áp đảo. Về số lượng bán ra, số lượng bán hàng sản phẩm của Trung Quốc đã vượt qua Hàn Quốc, nhưng Hàn Quốc liên tục đứng đầu về doanh thu. Điều này là do Hàn

Quốc sở hữu công nghệ nguồn màn hình và chênh lệch giá cả trung bình rất lớn trong đánh giá màn hình theo từng quốc gia. Ngành công nghiệp màn hình cũng có ảnh hưởng lớn đến xuất khẩu quốc gia cùng với chất bán dẫn.

Trong lĩnh vực công nghiệp dịch vụ, từ sau năm 2010, làn sóng Hallyu đang phát triển nhanh chóng với trọng tâm là truyền bá văn hóa Hàn Quốc đến đối tượng là toàn thế giới. Ngành dịch vụ Hallyu có nhiều loại như xuất bản, trò chơi, phát sóng, âm nhạc, và ngành công nghiệp chiếm tỷ trọng lớn nhất trong số đó là ngành công nghiệp trò chơi.

Phim truyền hình, phim ảnh và âm nhạc vẫn đang trong giai đoạn phát triển thành đối tượng tiêu dùng chính ở các nước đang phát triển như Trung Quốc, Đông Nam Á. Tuy nhiên, trò chơi không chỉ có kích thước thị trường rất lớn mà còn là nội dung làn sóng Hàn Quốc phổ biến trên toàn thế giới. Ngành công nghiệp trò chơi của Hàn Quốc chiếm hơn 50% tổng xuất khẩu của ngành công nghiệp nội dung.

Tiểu kết chương 1

Hàn Quốc là một quốc gia có vùng khí hậu ôn đới nên có nền ẩm thực phong phú và đa dạng với nhiều món ăn theo mùa khác nhau. Vào mùa đông với khí hậu lạnh, người Hàn thường ăn những đồ ăn cay và nóng như canh kim chi, bánh gạo cay,... Mùa xuân ở Hàn Quốc là mùa có nhiều loại hoa quả và hải sản phong phú. Vào mùa hè nóng bức thì người Hàn Quốc thường ăn những món ăn thanh mát để giải nhiệt như món mì lạnh, đá bào, gà hầm sâm,... Còn vào mùa thu – được gọi là mùa Tết Trung Thu, ẩm thực chủ yếu vào mùa này là các món ăn được làm từ gạo và đặc biệt quả hồng sấy.

Vị trí địa lý Hàn Quốc được biển bao quanh trên 3 phía nên có nguồn thủy sản đa dạng, tạo nên nhiều món ăn từ hải sản như: canh cá chạch, cua ướp nước tương, cá thu nướng,... Không những đa dạng về hải sản mà ẩm thực Hàn Quốc còn đa dạng về các món ăn làm từ rau rừng do địa hình chủ yếu của Hàn Quốc là đồi núi như: ngải cứu, dương xỉ, dureup,...

Ẩm thực Hàn Quốc còn ảnh hưởng bởi lịch sử, văn hóa và kinh tế. Từ thời xa xưa, chưa có tủ lạnh để dự trữ thức ăn. Người Hàn đã muối các món ăn để có thể bảo quản và dùng lâu hơn như: củ cải muối, dưa chuột muối,... đặc biệt là kim chi. Phương pháp muối kim chi có từ thế kỉ 19 trong triều đại Joseon và cho đến nay kim chi đã trở thành biểu tượng trong ẩm thực Hàn Quốc.

Có thể nói, ẩm thực là văn hóa. Vì vậy việc ăn uống là trải nghiệm một văn hóa. Hàn Quốc đã thành công trong việc đưa ẩm thực của nước mình ra thế giới cũng như đưa cả nền văn hóa của một quốc gia đến các quốc gia khác.

Chương 2: VĂN HÓA ĂM THỰC ĐẶC TRƯNG CỦA HÀN QUỐC

2.1 Ăm thực hằng ngày

2.1.1 Cơm

Cũng như Việt Nam, gạo là lương thực chủ yếu của Hàn Quốc và cơm là món ăn không thể thiếu trên mỗi bàn ăn của mỗi gia đình. Lúa mì, ngô và lúa mạch là nguồn cung cấp năng lượng hàng đầu của nhân loại. Lúa là loại cây trồng được ưa chuộng vì sản lượng cao trên mỗi đơn vị diện tích. Gạo được trồng ở một số khu vực châu Á như miền nam Trung Quốc, miền bắc Đông Nam Á và miền tây Ấn Độ đã lan rộng ra hầu hết các khu vực châu Á. Hiện nay, gạo là thành phần chính của hầu hết các khu vực châu Á. Hơn 90% sản lượng gạo trên thế giới đến từ châu Á. Tuy nhiên, gạo chỉ phát triển tốt trong điều kiện khí hậu ẩm áp, với lượng mưa lớn.

Ngũ cốc được dùng làm lương thực chính từ khoảng 5.000 năm trước, từ thời kỳ đồ đá mới, khi nông nghiệp bắt đầu. Các loại cây trồng như kê và lúa miến xuất hiện trước, sau đó đến lúa mạch và gạo, đời sống ăn uống của người dân Hàn Quốc phải đổi mới với một sự thay đổi lớn. Sau thời kỳ này, văn hóa cơm và các món ăn phụ sử dụng gạo và các loại ngũ cốc khác làm lương thực chính bắt đầu hình thành. Cũng vào khoảng thời gian này, đồ đất nung được sản xuất và sử dụng để đun sôi và đựng ngũ cốc, gạo.

Lúa là loại cây trồng cần nhiều nước, thời gian và công sức. Những đặc điểm này đã thu hút mọi người một cách tự nhiên và tập trung lực lượng lao động. Hình thức lao động công ích sau này được tổ chức và phát triển thành các tổ chức lao động công làng như *dure* (두레)⁶ và *pumasi*⁷ (품앗이). Khác với ngày nay, khi “văn hóa ăn riêng”

⁶ Dure: là một loại tập thể hoạt động lao động trong cộng đồng nông dân nhỏ của Hàn Quốc. Nông dân trong một làng làm việc giống nhau trên các trang trại của nhau, để họ có thể hỗ trợ lẫn nhau khi giảm khối lượng công việc.

⁷ Pumasi: là việc hàng xóm mượn tay nhau để giúp đỡ lẫn nhau. Nói cách khác, nếu hôm nay hàng xóm đã giúp đỡ công việc của nhà bạn thì hôm sau bạn sẽ giúp đỡ lại nhà hàng xóm.

đã trở thành nếp sống bình thường, dân tộc Hàn Quốc từ xa xưa đã không còn thích ăn một mình. Bởi vì nó có nghĩa là tách biệt và cô lập khỏi cộng đồng.⁸

Trong triều đại Joseon, thời kỳ có nhiều thay đổi lớn nhất trong lịch sử, đã có những thay đổi nhanh chóng trong đời sống ăn uống. Văn hóa lúa gạo của Hàn Quốc chủ yếu bị ảnh hưởng bởi thời kỳ này. Tuy nhiên, cuộc sống của nông dân không được cải thiện ngay cả trong triều đại Joseon, nơi công thức nấu và lưu trữ gạo đạt được sự phát triển đáng kể. Ngược lại, do hệ thống đất đai rối loạn, đất đai tập trung ở một số tầng lớp, nông dân phải trải qua nghèo đói vất vả hơn và thường bị rơi vào tình trạng nô lệ. Yu Hyeong-won, một học giả vào giữa triều đại Joseon, đã chỉ trích gay gắt thực tế thời bấy giờ thông qua “Bangyesurok”(반계수록) đã nói rằng "vùng đất của người giàu không có giới hạn và người nghèo không có đất để cấy một cái dùi". Cuộc sống của những người nông dân thời đại Joseon ngày càng khó khăn và việc ăn cơm trắng mà chỉ có thể nếm thử vào ngày tiệc hoặc là việc chỉ có thể làm trong mơ. Nhìn vào những bức ảnh về bàn ăn trong triều đại Joseon, bát cơm lớn hơn nhiều so với bát súp ngày nay. Trên hết, họ chất gạo theo đúng nghĩa đen như một đỉnh núi cao và ăn. Vào thời điểm đó, các quý tộc coi việc chỉ ăn những phần nổi lên trên bát cơm và chừa lại là một đức tính tốt, điều này là do hoàn cảnh ông chủ phải chừa lại cơm thì người tá điền mới có thể ăn được bữa cơm đó. Vào cuối triều đại Joseon, bữa ăn hàng ngày được gọi là “sáng và tối” và chỉ được ăn vào buổi sáng và buổi tối. Đối với bữa trưa, thì ăn những món ăn phụ còn sót lại từ bữa sáng. Chính vì ăn nhiều trong một bữa nên mới có thể chịu đựng công việc đồng áng nặng nhọc cả ngày chỉ với hai bữa ăn một ngày. Đáp lại, vào cuối triều đại Joseon, những người nước ngoài đến thăm Hàn Quốc đã gọi Joseon là “đất nước của những món ăn tuyệt vời” sau khi nhìn thấy lượng gạo mà người dân nước này ăn. Tuy nhiên, sản xuất lúa gạo vẫn không đủ cho đến cuối triều đại Joseon để thỏa mãn cơn đói,

⁸ Great food great stories from Korea, KFF, 2012.

vì vậy nhiều người đã ăn lúa mạch hoặc các loại ngũ cốc khác làm lương thực chính thay vì gạo.

Mặt khác, thời kỳ Nhật Bản chiếm đóng là thời kỳ khắc nghiệt nhất của đời sống ăn uống nghèo nàn. Mặc dù sản lượng đã tăng lên, nhưng nó được coi là thời kỳ thiếu gạo nhất trong lịch sử nông nghiệp lúa gạo. Nông dân không thể dự trữ lương thực trong một năm, vì vậy dự trữ thay đổi theo mùa, và thậm chí ngũ cốc cũng không có. Vì vậy nông dân chỉ sống bằng cách nấu cháo với đủ loại nguyên liệu ăn được từ núi. Cũng có nhiều nông dân đến lương thực không có để ăn mà phải lấp đầy bụng bằng nước.

Viện trợ lương thực quy mô lớn từ Hoa Kỳ vào những năm 1950 sau giải phóng đã mang lại những thay đổi trong chế độ ăn lấy gạo làm trung tâm. Trong số đó, bột mì tiêu biểu có tác động lớn đủ để làm rung chuyển cấu trúc chế độ ăn uống lấy gạo làm trung tâm của người dân Hàn Quốc trong 5.000 năm và nó vẫn tiếp tục phát huy ảnh hưởng của mình cho đến ngày nay. Tuy nhiên, vào thời điểm đó, sự phản kháng của người dân mạnh mẽ hơn dự kiến bởi việc thay đổi chế độ ăn đã ăn sâu của người dân Hàn Quốc là một hành động có thể làm lung lay nền tảng này. Chính phủ đã đưa ra những quy định chặt chẽ để khắc phục tình trạng thiếu lương thực. Các trường học kiểm tra hộp cơm của trẻ em để kiểm tra tỷ lệ trộn gạo và lúa mạch. Đồng thời tích cực quảng bá bữa ăn hỗn hợp bằng cách kiểm soát việc bán gạo của người bán thực phẩm, người buôn bán ngũ cốc và người chế biến ngũ cốc thông qua các chính sách.

Ngoài ra, những nỗ lực đã được thực hiện để phát triển các giống lúa, và kết quả của nỗ lực đó là “Gạo Tongil” đã ra mắt thế giới vào năm 1971. “Gạo Tongil” được cung cấp cho nông dân vào năm sau và sau nhiều lần thử nghiệm và sai sót, họ đã tự túc được gạo vào năm 1976⁹. Phải đến lúc đó đại đa số người dân mới có thể ăn cơm gạo. “Gạo Tongil” đã dẫn đến việc bãi bỏ "ngày không có gạo", tức là chính sách tiết kiệm gạo vào thời điểm đó. Các chính sách hạn chế nhu cầu đa dạng liên quan đến gạo đã được nói

⁹ Dong-Hyo Chung và Hyun - Yoo Lee, Studies on the Improvement of Milling , Quality and Storage of Tongil, Korean J.Food SCI. Technol, 1976.

lông, đặc biệt là vào tháng 12 năm 1977, 14 năm sau khi cấm sản xuất rượu gạo, đã cho phép sản xuất rượu gạo trở lại. Vào thời điểm đó, sự xuất hiện của rượu gạo là một sự kiện quan trọng nhận được sự quan tâm của toàn dân đến mức được đưa vào top 10 tin tức.

Hàn Quốc là quốc gia duy nhất thay đổi tình trạng từ nước nhận viện trợ lương thực sang nhà tài trợ. Năm 2018, bắt đầu với việc Hàn Quốc hỗ trợ 50.000 tấn gạo thông qua Chương trình Lương thực Thế giới (WFP), tổ chức quốc tế chuyên viện trợ lương thực trực thuộc Liên hợp quốc. Vào năm 2018, thông qua WFP Hàn Quốc đang lan truyền "cơm" đến nhiều quốc gia như Yemen, Uganda, Kenya và Ethiopia.

Hiện nay có rất nhiều món ăn làm từ cơm. Không những xuất hiện thường nhật trên bàn ăn của người Hàn Quốc mà còn được du nhập ra nhiều nước trên thế giới. Đầu tiên không thể không kể đến đó là món cơm trộn (bibimbap – 비빔밥).



Hình 2.1 Cơm trộn (bibimbap – 비빔밥)

Đúng như tên gọi, bibimbap là một bát cơm thường được phủ nhiều loại rau, thịt, dầu mè và tương ớt đỏ và trộn bằng thìa. Bibimbap đã trở thành một cái tên phổ biến cho

món ăn Hàn Quốc hiện đã nổi tiếng khắp thế giới. Không có món ăn nào khác làm hài lòng người ăn như bibimbap cả về hương vị và dinh dưỡng. Bibimbap là một bữa ăn ít calo, cân bằng với cơm, thịt và rau tươi với nhiều màu sắc.

Bibimbap là món ăn thể hiện tốt nhất tình cảm thống nhất và chia sẻ của người Hàn Quốc trong suốt 5000 năm. Tùy theo sự kết hợp của nguyên liệu theo mùa và tương lên men tạo ra hương vị sâu sắc, cơm trộn tạo ra hàng ngàn hương vị mới. Cơm trộn được kết hợp với cơm, rau, thịt và tương lên men, chứa nhiều chất dinh dưỡng như carbohydrate, protein và chất xơ, tạo nên sự cân bằng hoàn hảo về mặt dinh dưỡng. Bibimbap là món ăn tiêu biểu cho thấy sự hài hòa và cân bằng của văn hóa Hàn Quốc trong một bát chứa nhiều nguyên liệu đa dạng. Bibimbap ban đầu là một món ăn đơn giản, nhưng nó ngày càng trở nên sang trọng hơn theo xu hướng an sinh hiện nay. Bibimbap, được ăn bằng cách trộn nhiều loại thảo mộc, thịt xào và gà rán lên trên cơm, là món ăn tiêu biểu của Hàn Quốc mà cả người Hàn Quốc và người nước ngoài đều lựa chọn đầu tiên. Bibimbap, bắt đầu xuất hiện trong nhiều tài liệu từ cuối những năm 1800, lần đầu tiên được Korean Air sử dụng làm bữa ăn trên chuyến bay vào đầu những năm 1990.¹⁰

¹⁰ Nguyễn Long Châu, Tìm hiểu văn hóa Hàn Quốc, NXB Giáo dục Hà Nội, 2000.

Tiếp đến đó là món cơm cuộn (kimbap – 김밥), là một món ăn Hàn Quốc được gói trong cơm với nhiều nguyên liệu khác nhau và bọc trong rong biển.



Hình 2.2 Cơm cuộn (kimbap – 김밥)

Theo Dongguk Segi¹¹ (동국세시기), được viết vào giữa thế kỷ 19, có món ăn gọi là Bokssam trong bàn cúng tế để cầu nguyện cho thân linh vào rằm tháng giêng. Bokssam có nghĩa là món ăn rẻ tiền với cơm được bọc bằng lá cải thảo hoặc lá kim xào với giá đỗ xanh. Và đó là hình thức kimbap đầu tiên của Hàn Quốc.

Người Hàn Quốc thường làm kimbap để mang đi dã ngoại, sự kiện ngoài trời hoặc ăn trưa nhẹ. Gimbap thường được ăn kèm với củ cải muối hoặc kim chi. Trông gần giống với sushi cuộn của Nhật (đều là cuộn rong biển) nhưng gimbap có kích thước lớn hơn một chút và nhiều nguyên liệu hơn. Với cùng một kích cỡ lá rong biển, bạn sẽ làm được 6 khoanh sushi cuộn thì với kimbap số lượng sẽ là 12 khoanh hoặc hơn. Đầu tiên, cơm

¹¹ Dongguk Segi: là cuốn sách giải thích những phong tục truyền thống trong năm của Hàn Quốc, được viết dưới triều đại Joseon bởi học giả Hong Suk Mo. Cuốn sách được hoàn thành năm 1849, giải thích chi tiết của từng phong tục.

kimbap thường được trộn với dầu mè thay vì giấm như sushi. Do đó, khi ăn ta có thể thấy mùi vị của hai loại gạo này có sự khác biệt rõ rệt. Ngoài ra, điểm khác biệt rõ ràng nhất giữa kimbap và sushi chính là phần nhân của cơm cuộn. Nguyên liệu làm sushi thường là hải sản tươi sống được tuyển chọn kỹ lưỡng, trứng và nấm. Ngược lại, nguyên liệu của gimnap thường là những nguyên liệu đã được nấu chín (thanh cua, cà rốt, xúc xích, v.v.) và tẩm ướp gia vị. Một điểm khác biệt nữa là nước chấm. Với món sushi, dùng kèm với nước tương Nhật, mù tạt và gừng ngâm chua, còn với kimbap do đã nêm gia vị bên trong nên khi dùng thì thường không ăn kèm nước chấm hoặc đơn giản chỉ là sốt Mayonnaise.

2.1.2 Canh

Tiếp theo cơm là canh, một món ăn cơ bản không thể thiếu trên bàn ăn người Hàn Quốc. Các món canh của người Hàn được nấu khá cầu kì như một món ăn chính, với nước canh sọng sánh được nấu từ tương đậu, thịt, rau hoặc hải sản,...

Canh là niềm tự hào lớn của người Hàn Quốc và từ lâu đã trở thành nền tảng của văn hóa Hàn Quốc. Đối với họ, canh không chỉ đơn thuần là một món nước, nó là giá trị quý giá nhất được lưu giữ để phản ánh vô số khía cạnh của cuộc sống, văn hóa, xã hội và lịch sử. Canh (súp) luôn được coi là món chính trong bữa ăn trong các nền văn hóa ẩm thực Á Đông. Ở Hàn Quốc, bữa ăn thường có nhiều món và món canh luôn có một vị trí vô cùng quan trọng. Không phải ngẫu nhiên mà nhiều người Hàn Quốc từ lâu đã tuân thủ nguyên tắc “cơm trái, canh phải” khi ăn uống. Được mệnh danh là "xứ sở canh", không có gì lạ khi ẩm thực Hàn Quốc có rất nhiều loại canh. Đồng thời, là quốc gia có biển, có núi và khí hậu ôn đới đặc trưng nên thiên nhiên Hàn Quốc rất đa dạng và phong phú về nguồn nguyên liệu tươi ngon, bổ dưỡng. Vì vậy, nền ẩm thực của quốc gia này nói chung và các món canh nói riêng rất đa dạng, từ hợp khẩu vị cho đến những lợi ích cho sức khỏe. Từ những nguyên liệu đơn giản như thịt, đậu phụ, kim chi, giá đỗ, nấm, bí đỏ, hành tỏi, người Hàn Quốc đã tạo nên những món ăn độc đáo chưa ai từng nếm thử. Món canh của người Hàn được phân thành 4 loại: “Guk”, “Tang”, “Jjigae”, “Jeongol”.

“Guk” (국) và “Tang” (탕) là hai món canh cơ bản của ẩm thực Hàn Quốc, cả hai đều là món canh được nấu trong thời gian lâu. Tuy nhiên, “Guk” thường lỏng hơn và thường được phục vụ riêng trong bát và được ăn kèm với món chính và cơm. Người ta thường nấu với kim chi, củ cải, ... "Tang" được chế biến từ các nguyên liệu như thịt, gà, cá và rau hơi cứng. "Tang" có thể được phục vụ như một món ăn chính và có thể ăn với cơm và kim chi. “Galbitang”, “Gomtang” (súp xương bò) hoặc “Kori Gomtang” (súp đuôi bò). Không giống như 'Guk', 'Tang' thường được nêm nhạt hơn “Guk”. "Jjigae" (찌개) là món hầm đặc hơn, mặn hơn món canh trên. Trong các bữa ăn, các gia đình thường ăn “jjigae” từ cùng một nồi. Các món hầm “jjigae” phổ biến bao gồm món hầm kim chi (thường được làm bằng kim chi hoặc chỉ thịt) và món hầm “budae jjigae”, có nghĩa là 'món hầm quân sự' (một món ăn tượng trưng cho thời chiến tranh được làm từ giảm bông đóng hộp, xúc xích, v.v.). Jeongol (전골) là món lẩu của Hàn Quốc, trong đó các nguyên liệu và rau củ được cho vào nồi và nước súp được đổ trực tiếp lên trên.

Ngoài ra, ở Hàn Quốc còn có một sự kết hợp đặc biệt giữa cơm và canh, mọi người gọi đó là món “Gukbap” (국밥). “Gukbap” là một món ăn mà canh được trộn với cơm. Phạm vi và tính ứng dụng của “Gukbap” là vô tận. Thông thường, nếu bạn ăn nó trong súp sundae, nó sẽ trở thành Gukbap sundae, và nếu bạn ăn nó trong súp giá đỗ, nó sẽ trở thành Gukbap giá đỗ. Ngay cả khi bạn ăn canh rong biển với cơm, thì về nguyên tắc, đó là Gukbap. Khi nấu Gukbap, người ta nói rằng sau khi đổ nước canh vào, sau đó đổ nước canh ra và lặp đi lặp lại việc đổ nước canh vào. Thông qua việc làm này, hương vị của canh thấm vào mì và cơm, và nước canh có thể nóng mà không bị nguội.¹²

Trong các tác phẩm sáng tạo lấy bối cảnh thời đại Joseon, hình ảnh những người lang thang thường ăn Gukbap trong quán rượu thường được miêu tả. Văn hóa này chỉ giới hạn vào cuối triều đại Joseon và có sự khác biệt so với khái niệm quán rượu tồn tại

¹² Great food great stories from Korea, KFF, 2012.

trong thời kỳ đầu Joseon. Nếu xem xét mở rộng phạm vi coi Gukbap là tất cả các hành vi trộn cơm vào canh và ăn và nhìn rộng ra thì lịch sử sẽ trùng khớp với sự khởi đầu của văn hóa ẩm thực Hàn Quốc. Tuy nhiên, nếu bạn nhìn vào phạm vi của một món ăn hơn là một hành động, nó không cũ như bạn nghĩ. Đây là lần đầu tiên món canh cơm, tangban, được đề cập đến trong Sibsamsandojung (십삼산도중), một bài thơ cổ của Yusun (유순) (1441-1517), một công chức vào đầu triều đại Joseon. Và cảnh bán cháo trong quán trọ được mô tả trong các bộ phim cổ trang sớm nhất là từ giữa triều đại Joseon.

2.1.3 Banchan – Món ăn kèm

Thực phẩm chính hoặc món ăn phụ rất khác nhau tùy thuộc vào chế độ ăn uống hoặc ẩm thực của một quốc gia, các vùng khí hậu và lịch sử. Ở Hàn Quốc, ba mặt được bao bọc bởi biển, các dòng hải lưu ấm và lạnh từ Biển Đông đã giúp phát triển ngư nghiệp. Trong đó, hải sản từ biển Nam và biển Tây, nơi có nhiều đảo và vùng nước nông, vẫn được đánh giá là có chất lượng cao nhất. Vì vậy, đối với những nơi gần biển, họ bắt



Hình 2.3 Banchan – Món ăn kèm

đầu chế biến các món cá hoặc hải sản làm món ăn kèm và ăn với cơm. Riêng khu vực phía Nam có mùa mưa, đặc biệt khí hậu ôn hòa thích hợp cho việc trồng lúa nên lúa phát triển tốt, hạt chắc.¹³

Trong trường hợp của mùa đông, rất khó để tìm được thức ăn không phải hải sản hay cá, vì vậy vào mùa xuân, người dân thường hái rau và phơi khô trong bóng râm để dự trữ cho mùa đông.

Sự phát triển của công nghệ nông nghiệp đã làm tăng sản lượng ngũ cốc và ảnh hưởng của các mối quan hệ đối ngoại đến sự đa dạng của các loại thực phẩm và cách nấu ăn. Mặc dù vậy, vào thời điểm đó, tầng lớp thượng thức những món ăn ngon và bổ dưỡng như cơm và thịt chỉ giới hạn trong hoàng gia và các tầng lớp quý tộc khác, vẫn chưa đủ để mở rộng đời sống ăn uống đến mức ảnh hưởng đến người dân. Như vậy, việc tầng lớp thượng thức văn hóa ẩm thực cao cấp chỉ giới hạn trong một bộ phận xã hội ở triều đại Goryeo nên được hiểu trong mối tương quan với đặc điểm quý tộc của xã hội Goryeo. Triều đại Goryeo đáng chú ý hơn vì chế độ ăn uống của người Hàn Quốc tập trung vào cơm và các món ăn phụ đã được hình thành từ cuối thời Tam Quốc. Vào cuối thời đại Tam quốc, nổi bật được cung cấp và nấu cơm, trong đó cơm được làm từ ngũ cốc. Gạo, lúa mạch, kê và đậu là những loại ngũ cốc quan trọng nhất, ngoài ra vỏ trấu, lúa miến, lúa mì, ngô và đậu đỏ cũng rất quan trọng. Theo Bộ sưu tập Dongguk Lee Sang-guk (동국이상국집) của Hyangyakgugeupbang (향약구급방) và Lee Kyu-bo (이규보) trong triều đại Goryeo có những món ăn kèm như: củ cải, dưa chuột, cà tím, rau mùa đông, bầu, củ cải tre, bắp cải, cải quỳ, tỏi tây, rau diếp, tỏi, hành lá, gừng, rau ngâm, khoai môn, v.v. . Ngoài ra, các loại rau như măng, dương xỉ, dương xỉ, hoa chuông và nấm được dùng làm món ăn kèm, còn cheoncho, vỏ quýt và quả lựu được dùng làm gia vị. Thịt là một loại thực phẩm rất quý, thịt như lợn, gà và cừu là chủ yếu để ăn, và bò được coi là vật nuôi quan trọng liên quan đến nông nghiệp. Thay vào đó, họ có xu hướng

¹³ Great food great stories from Korea, KFF, 2012.

ăn nhiều hải sản dễ kiếm, và lê, đào, táo tàu, hạt dẻ và hạt thông được dùng làm thực phẩm. Vỏ cá minh thái, thân rong biển, tai rong biển, đậu xanh... cũng được yêu thích như một món ăn phụ ngon.

Các món ăn Hàn Quốc bao gồm cơm, canh và các món ăn phụ. Cơ bản của món ăn phụ là kim chi. Có nhiều loại kim chi khác nhau. Có những nơi chỉ chuẩn bị 7-8 loại kim chi như kim chi củ cải muối, kim chi muối xổi, kim chi hành lá, v.v. Nếu bạn sống ở thành phố lớn, mẹ chồng của một số gia đình thường muối kim chi cùng nhau và chia cho từng gia đình, đó là sợi dây tình cảm bền chặt gắn kết những người thân và bạn bè xung quanh họ. Có thể nói, văn hóa làm kim chi ngày nay càng được trân trọng và gìn giữ. Làm kim chi không chỉ là cách cung cấp thực phẩm trong cuộc sống hàng ngày mà còn là cách cha mẹ chăm sóc con cái.

Chính vì cơm hộp mà các món ăn phụ đã nhận được sự chú ý trong thời đại hiện đại. Ngày nay, chúng ta ăn trưa hoặc ăn ngoài, nhưng trong quá khứ, chúng ta mang theo bữa trưa đến trường hoặc nơi làm việc. Hộp cơm trưa là một ví dụ quan trọng tiết lộ rằng mọi người sống bằng các loại thực phẩm khác nhau và là một chỉ số để xem xét sự giàu nghèo của nhau. Vì lý do này, các bà nội trợ luôn lo lắng về các món ăn kèm trong cơm hộp. Mực xào, khô cá cơm, cá cơm xào, sò huyết, rong biển trộn, rong biển trộn, đậu tương, xúc xích chiên, trứng chiên, trứng chiên v.v cũng là những thực đơn phổ biến. Vào cuối những năm 1980, khi tiêu chuẩn tiêu dùng tăng lên thì các món như: xúc xích Vienna, giăm bông, cá ngừ, sashimi và bulgogi yêu thích của sinh viên đã trở thành những món ăn phụ cao cấp. Các món ăn phụ của hộp ăn trưa phản ánh hoàn cảnh gia đình như nó vốn có.

Gần đây, có những cửa hàng món ăn phụ chỉ bán những món ăn phụ cho những người sống một mình, chẳng hạn như sinh viên sống một mình. Tự làm và ăn thử thì mới biết, nhưng có khó mới cảm nhận được những người phục vụ thức ăn cho mỗi bữa ăn hàng ngày tuyệt vời như thế nào. Bạn có thể nghĩ rằng nấu ăn ở nhà rẻ hơn so với mua

các món ăn phụ, nhưng điều này chỉ xảy ra khi gia đình ở nhà. Nếu bạn sống một mình, điều đó có thể không tạo ra nhiều khác biệt hoặc có thể tốn kém hơn nếu bạn tự nấu ăn.

Hiện nay, các nhà hàng Hàn Quốc xuất hiện trên nhiều quốc gia, và không khó để chúng ta có thể trải nghiệm được các món ăn kèm tại quán. Quán ăn sẽ phục vụ, sắp xếp các món ăn kèm lên trước và sau đó là tới các món chính. Điều đặc biệt khi ăn tại nhà hàng Hàn Quốc là các món ăn kèm sẽ được lấp đầy liên tục mà không tính thêm phí, thực khách chỉ cần yêu cầu thêm món ăn kèm thì nhà hàng sẽ phục vụ ngay.

2.1.4 Gia vị

Gia vị là một phần không thể thiếu trong nấu ăn. Nếu không có gia vị như muối, nước tương, tương đậu, mắm, cá cơm, dầu mè thì vị của món ăn Hàn Quốc sẽ không còn là món ăn Hàn Quốc mà chúng ta biết. Con người đã sống sót bằng cách thu thập và ăn các nguyên liệu thực phẩm như thực vật và động vật trong tự nhiên. Nhờ đó nền văn minh đã phát triển liên tục và có thể duy trì thế giới này. Tuy nhiên, trong số các nguyên liệu thực phẩm tự nhiên, có nhiều trường hợp khó hấp thụ nguyên liệu. Vì vậy, con người không chỉ duy trì hiệu quả của thực phẩm thông qua nấu ăn mà còn quan tâm đến hương vị.

Chính thế giới “gia vị” đã mang đến những hương vị mới đầy màu sắc trong quá trình nấu nướng. Gia vị đề cập đến tất cả các thành phần, bao gồm cả gia vị, được sử dụng để tăng hương vị của thực phẩm. Khi chế biến món ăn, nhiều thành phần khác nhau được sử dụng làm 'gia vị' để bù lại mùi vị khó chịu trong khi vẫn giữ được mùi thơm và vị ngon của nguyên liệu. Điều cần thiết là phải loại bỏ mùi hôi và tanh, đặc biệt muối và hạt tiêu có sức ảnh hưởng lớn đến mức được ghi nhận rằng chúng đã làm thay đổi lịch sử thế giới. Có nhiều thành phần được sử dụng làm gia vị trong món ăn Hàn Quốc, nhưng ít hơn so với trước đây. Năm 1924, trong thời kỳ thuộc địa của Nhật Bản, Lee Yong-gi (이용기), một trí thức đối lập, đã xuất bản “Công thức nấu ăn Chosun Mussangsin-sik-

조선무쌍신식요리제법”¹⁴, trong đó ghi lại rằng 'việc sử dụng gia vị bây giờ ít hơn trước', gợi ý rằng loại gia vị giảm theo xu hướng thời đại, nguyên nhân là do việc đơn giản hóa và cải tiến các phương pháp chế biến và bảo quản thịt. Gia vị truyền thống được sử dụng trong ẩm thực Hàn Quốc có thể được phân loại theo khẩu vị hoặc tình huống, và các loại gia vị được sử dụng chủ yếu hiện nay như sau.

- Tương đậu lên men – 된장: Một loại thực phẩm được làm bằng cách ủ đậu nành lên men trong nước muối. Nước muối lên men được lọc qua rây, đun sôi để nguội trở thành nước tương. Đậu tương khi lên men sẽ bị nấm phân hủy nên các chất dinh dưỡng được hấp thụ tốt hơn. Tương đậu là thực phẩm lên men rất quan trọng trong chế độ ăn uống của người Hàn Quốc, Tương đậu từ lâu đã nhận được sự yêu mến như một nguồn protein chính trong chế độ ăn uống truyền thống. Ngày xưa, người ta làm tương đậu theo cách truyền thống, ngâm đậu tương trong nước muối, sau 40-60 ngày ủ, vớt đậu tương ra để làm nước tương, phần còn lại cho vào một cái bình khác và rắc muối lên để làm tương đậu. Tùy theo nguyên liệu, thời gian ủ, phương pháp ủ mà các loại tương đậu trở nên đa dạng. Canh đậu tương cải tiến mà chúng ta ăn gần đây được cấy ghép từ gạo, lúa mạch, nấm mốc, sau đó cho thêm muối vào đậu luộc để ủ, có hương vị và dinh dưỡng tốt hơn so với tương đậu truyền thống. Tương đậu truyền thống trước tiên phải làm đậu tương luộc. Vào khoảng tháng 10 âm lịch, chọn đậu tốt và ngâm trong nước khoảng một đêm rồi luộc cho mềm. Đậu luộc giã nát trong cối giã nát, làm đậu tương vuông, buộc bằng rơm rồi treo ở nơi âm áp, thả nổi trong 2-3 tháng cho khô ráo. Từ cuối tháng Giêng đến đầu tháng Ba, đậu tương được rửa sạch và ngâm

¹⁴ 이용기, 조선무쌍 신식요리제법 : 다시 보고 배우는, 궁중음식연구원, 2001.

trong nước muối để ủ. Khi nước tương sôi, chỉ cần gom nước dùng lại và làm nước tương, còn đồng khô nêm muối rồi ngâm tương đậu.



Hình 2.4 Tương đậu lên men

Ngày xưa, vì việc ngâm tương là một sự kiện quan trọng trong gia đình nên người dân đã chọn một ngày tốt để cúng tế và ngâm tương. Những người phụ nữ trước khi ngâm tương 3 ngày phải tránh những việc bất kính, vào ngày ngâm tương họ phải tắm rửa kỹ và bịt miệng bằng giấy khi ngâm để không phát ra âm khí. Ngoài ra, vì nghĩ rằng nếu vị tương thay đổi thì đây là điềm không may sẽ xảy ra trong nhà nên họ rất chú trọng trong việc làm tương. Bên ngoài bình ngâm tương, người ta treo ngược dây vàng và treo ngược đôi tất để xua đuổi tà khí. Việc treo tất nhằm mục đích chặn côn trùng ngửi thấy mùi tương và lừa chúng vào tất. Ngoài ra, họ còn khử trùng bằng cách thả ớt và than lên tương.

- Xi dầu , nước tương – 간장: là một loại gia vị lỏng được làm từ đậu tương lên men. Trong “Samguksagi-삼국사기”, khi Vua Sinmun (신문왕) của Silla (신라) cưới vợ vào năm 683, người ta nói rằng nước tương và bột đậu tương được đưa vào danh sách phù dâu được gửi đến nhà gái. Đánh giá từ ghi chép này, có thể thấy rằng đã có nước tương vào thời Tam Quốc. Có một câu chuyện trong “Lịch sử Goryeo – 고려사” rằng vào năm 1018 (năm thứ 9 của triều đại Hyeonjong - 현종), muối và nước tương đã được phân phát cho những người đang chết đói do cuộc xâm lược của các bộ tộc Georan -거란족. Ngoài ra, công thức làm nước tương được mô tả chi tiết trong “Yorok – 요록” và “Chobangmoon – 주방문”, là những cuốn sách dạy nấu ăn từ triều đại Joseon. Nước tương truyền thống không sử dụng vi sinh vật nhân tạo mà chỉ ngâm đậu tương Hàn Quốc. Chọn đậu tốt vào khoảng tháng 10-12 âm lịch, ngâm trong nước vừa đủ rồi luộc cho mềm. Đậu luộc được cho vào cối giã nát rồi làm thành hình vuông, trong căn phòng ẩm áp, phơi khô đến mức bên ngoài trở nên đặc sệt, sau đó dùng rom để treo lên và sấy cho chín. Khi thả đậu tương, nấm mốc có hại sinh sôi trước khi bề mặt khô và tạo ra độc tố có thể tạo ra đậu tương chất lượng kém, vì vậy phải để ở nơi ẩm khoảng 3 ngày cho khô bề mặt để nấm mốc từ từ sinh sôi. Quá trình này dẫn đến sự phân hủy protein đậu nành thành axit amin và peptide, làm thay đổi vị trí của các vi sinh vật trong đậu tương. Từ cuối tháng 1 đến đầu tháng 3 âm lịch, đậu tương đã được rửa sạch trong nước muối và ngâm vào nước tương. Muối được sử dụng trước một ngày bằng cách hòa vào nước để loại bỏ cặn. Độ mặn là thích hợp khi trứng nổi lên trên mặt nước khoảng một nửa; nếu độ mặn cao thì trứng sẽ nổi lên trên, còn nếu độ mặn thấp thì trứng sẽ chìm xuống dưới. Đổ đầy nước muối và đậu tương vào chum, khi đó rắc muối lên bề mặt đậu tương để ngăn chặn sự sinh

sôi của vi khuẩn. Cho than, ớt, táo tàu vào đây và ủ trong khoảng 40~60 ngày. Đậu tương đã chín kỹ và nếu nước tương chảy ra thì phải tách nước tương và đậu hũ ra, nếu có nước dùng thì cho nước vào giữa, sau đó vớt đậu tương ra cẩn thận để không bị nghiền nát. Nước tương được vớt bọt ra ở nhiệt độ khoảng 80 ° C trong 20 phút, sau đó làm nguội hoàn toàn, đổ vào bình và đậy nắp lại để bảo quản.¹⁵



Hình 2.5 Nước tương được ngâm trong chum

Nước tương đóng vai trò quan trọng trong việc cung cấp hàm lượng muối và protein cần thiết cho cơ thể chúng ta. Nước tương có vị và hương vị đặc trưng kết hợp giữa vị ngọt, vị mặn và vị chua khi đậu nành được lên men bởi vi sinh vật chủ yếu. Khi lên men, độ ẩm sẽ bay hơi và tăng lên, trong khi nước tương lên đến 16 đến 25%. Nước tương truyền thống của Hàn Quốc có vị khác với những gì chúng ta quen dùng trong các

¹⁵ Great food great stories from Korea, KFF, 2012.

nhà hàng châu Á. Nó mặn hơn, màu nhạt hơn. Hương vị mặn ngọt vừa phải đó xuất phát từ từ nước đậu lên men. Tuy nhiên loại nước tương này không hề quá ngọt. Điều này là do nước tương không chứa bất kỳ loại đường nào.

- Tương ớt – 고추장 (Gochujang): tương ớt truyền thống của Hàn Quốc có vị mặn và cay, được làm bằng cách lên men bột ớt, gạo nếp, tương đậu nành và muối. Nó là một trong ba loại gia vị chính trong ẩm thực Hàn. Nằm trong những món ăn truyền thống nổi tiếng nhất của Hàn Quốc. Người Hàn Quốc xem ớt như một sức mạnh tinh thần, một vũ khí chống lại thời tiết lạnh giá khắc nghiệt của mùa đông, thậm chí là để khơi dậy niềm phấn khởi sau những giờ làm việc căng thẳng. Đây là sản phẩm tương đậu đặc biệt của Hàn Quốc, được phát triển muộn hơn nước tương hoặc tương đậu. Tương đậu và nước tương được cho là có từ thời thượng cổ, nhưng tương ớt được phát triển sau khi ớt được giới thiệu. Người ta cho rằng ớt đã được du nhập từ Nhật Bản vào cuối thế kỷ 16 trong thuyết “Nho giáo Jibong - 지봉유설” của Lee Soo-Kwang (이수광). Các tài liệu đầu tiên ghi lại cách làm tương ớt là "Kinh tế rừng tăng trưởng" được xuất bản vào khoảng năm 1760, do đó việc phân phối lại ớt nhanh chóng.



Hình 2.6 Tương ớt Hàn Quốc

Tương ớt Hàn Quốc có thành phần chủ yếu là ớt tươi và đậu lên men nên gochujang có mùi thơm đặc trưng của ớt tươi, kết cấu sánh đặc, rất phù hợp với các món canh, món hầm, đồ nướng, chiên xào. Gochujang có độ cay vừa phải và nhiều muối nên là nguyên liệu không thể thiếu trong các món đặc sản xứ kim chi như bánh gạo tteokbokki, gà rán cay, cơm trộn bibimbap.¹⁶

- Ngoài ra còn có muối, tinh thể thu được từ việc bốc hơi nước biển, được sử dụng để ngâm nước tương hoặc ngâm nước tương, và có mục đích sử dụng khác nhau tùy theo từng loại. Khi ngâm kim chi hoặc cá, thông thường muối hoa được sử dụng để nêm nếm, muối tre hoặc muối nướng được sử dụng khi nướng rong biển.
- Giấm được lên men từ ngũ cốc hoặc trái cây thông qua vi khuẩn axit giấm, kích thích sự thèm ăn thông qua vị chua. Khi sử dụng trong thực phẩm, nó đóng vai trò là chất bảo quản, loại bỏ mùi tanh của cá và làm cứng thịt cá. Giấm đen là một trong những loại giấm được làm từ gạo, nuruk¹⁷ và nước tự nhiên, giàu chất dinh dưỡng như axit amin thiết yếu nên được gọi là đá quý của giới giấm.
- Đường, mật ong và mạch nha là những gia vị có thêm vị ngọt trong ẩm thực Hàn Quốc. Hạt vừng rang rồi dùng làm hạt vừng hoặc xay nhuyễn rồi dùng muối mè. Hạt vừng rang rồi được dùng nguyên vẹn hoặc xay ra rồi cho vào canh dôi, sujebi, hấp, canh, rau, v.v., làm cho vị món ăn trở nên thơm ngon. Dầu mè và dầu tía tô cũng là một trong những loại gia vị tiêu biểu. Dầu mè rang có hương vị thơm nồng, tạo cảm giác trơn tru và mềm mại. Dầu tía tô có hương thơm đặc biệt, chủ yếu được sử dụng để trộn và xào rau rừng. Ngoài tương ớt cay ra còn có bột ớt, bột tiêu, nước ép mù tạt. Chúng làm cho mùi thơm của cá hoặc thịt biến mất đồng thời làm tăng sự thèm ăn bằng hương vị độc đáo. Nếu băm hoặc ép gừng, nó sẽ loại bỏ mùi hôi của thịt lợn, vì vậy nó rất tốt cho việc nấu thịt lợn. So với việc cho

¹⁶ K-Food, Korean culture No.9, 2013.

¹⁷ Nuruk: là một món khai vị lên men truyền thống của Hàn Quốc. Nó được sử dụng để làm nhiều loại đồ uống có cồn của Hàn Quốc. Trong lịch sử, nó được sử dụng nhiều ở các tỉnh của Hàn Quốc, trong đó có cả đảo Jeju.

nhiều gia vị vào thì việc trộn theo nguyên liệu và công thức nấu ăn một cách thích hợp có thể làm tăng hương vị của món ăn. Ngoài ra, nhiều nguyên liệu khác như bột tía tô, hành lá, tỏi, gừng được sử dụng làm gia vị ẩm thực Hàn Quốc.

Người nước ngoài thường cảm thấy cay khi ăn món Hàn. Điều này có thể là do nhiều món ăn Hàn Quốc dựa trên bột ớt và tương ớt và sử dụng các nguyên liệu có vị cay như tỏi, hành, gừng. Tuy nhiên, gia vị Hàn Quốc làm cho thức ăn rất hài hòa. Tương ớt và tương đậu là gia vị ẩm thực Hàn Quốc, tất cả đều hòa hợp với các nguyên liệu khác và cho thấy hương vị hài hòa được ủ chín. Vì vậy, nó cay nhưng ít kích thích hơn các món ăn phương Tây khác.

Nếu xem từ điển “Aeongakbi – 아언각비” của Jeong Yak-yong (정약용), một trí thức tiêu biểu của triều đại Joseon thế kỷ 18, thì từ điển mô tả gia vị là “thứ làm xáo trộn mùi vị bằng cách giã các loại gia vị cay như gừng và tỏi”. Điều này có nghĩa là gia vị cũ cũng cay. Tuy nhiên, vào thời điểm đó, nếu không phải là quý tộc và người giàu có thì rất khó để ăn. Vào thời điểm đó, các loại gia vị như gừng và hạt tiêu là biểu tượng của sự giàu có và được gọi là “thuốc”. Nếu xem từ điển “Aeongakbi – 아언각비”, nó giải thích rằng gia vị được làm từ nhiều nguyên liệu cay khác nhau được gọi là 'Yakryeom - 약렴' ở Hàn Quốc, hàm ý rằng gia vị là liều thuốc tốt cho cơ thể. Trên thực tế, người ta nói rằng trong quá khứ, gia vị thường được sử dụng làm thuốc ở cả phương Đông và phương Tây. Vào thời điểm đó, hạt tiêu đắt đỏ và phụ thuộc vào nhập khẩu đã được thay thế bằng ớt, gia vị dần trở nên phổ biến, cơ hội tiếp cận của người dân ngày càng tăng. Trong quá trình này, một nền văn hóa gia vị Hàn Quốc tập trung vào bột ớt đỏ đã được hình thành một cách tự nhiên. Người Hàn Quốc coi độ cay là thứ gia vị tạo nên linh hồn của món ăn, thiếu cay thì món ăn mất đi độ đậm đà, thơm ngon. Từ những món ăn đơn giản đến phức tạp như kim chi, kimbap, bánh gạo và các món mì, tất cả các món ăn đều cần đến vị cay. Xác định sự thành công của việc chế biến các món ăn này. Vị cay nồng và màu sắc khiến món ăn càng thêm ấn tượng. Người Hàn Quốc chế biến

nguyên liệu ớt thành bột ớt, ớt nghiền hay tương ớt để giúp vị cay dễ thấm vào món ăn hơn. Ngoài ra, hạt tiêu còn đóng vai trò quan trọng trong việc tăng thêm độ đậm đà và hương vị cho các món ăn.

Gia vị Hàn Quốc rất đa dạng và phong phú, trong quá trình chế biến một món ăn Hàn Quốc cần sử dụng không dưới 5 loại gia vị khác nhau thì mới tạo nên những món ăn thơm ngon chuẩn vị Hàn.

2.2 Âm thực trong những dịp lễ

2.2.1 Lễ tết

Ngày đầu tiên của năm mới trong lịch âm lịch được gọi là Tết Nguyên Đán. Sáng mùng 1 Tết, các gia đình sẽ dậy sớm để chúc Tết tổ tiên. Sau khi kết thúc lễ tết trong nhà, họ ăn sáng bằng món ăn đã cúng tổ tiên. Sau đó, tìm người thân trong gia đình và người lớn hàng xóm để chúc tết. Phía nhận lời chúc tết sẽ chuẩn bị bàn ăn tiếp đãi khách. Họ đưa rượu và thức ăn cho người lớn, bánh kẹo và tiền bạc cho trẻ em và trao lời chúc. Vào ngày Tết có thể ăn nhiều món ăn đa dạng. Đặc biệt, các món ăn được nấu bằng bánh gạo bao gồm canh bánh gạo, canh bánh gạo màn thầu, món bánh gạo cay, canh bánh gạo hấp, miến xào bánh gạo. Các món ăn thịt bao gồm sườn hầm, cá hấp, thịt bò, giò heo, bánh gạo đậu xanh, bánh xèo, rau củ, rau trộn. Có món kim chi dài được ăn cùng với bánh gạo, là món ăn có thể đại diện cho món ăn Hàn Quốc. Các món tráng miệng bao gồm Yakgwa, Dasik, Jeonggwa, Yakgwa, Gangjeong, Sanja, Sikhye, Jeolpyeon, Injeolmi, Sujeonggwa.

- Tteokguk (canh bánh gạo) được gọi là 'Byungdang'. Thông thường khi được hỏi trẻ em bao nhiêu tuổi, người Hàn Quốc sẽ hỏi "Bạn đã ăn bao nhiêu bát canh bánh gạo?". Có nghĩa là phải ăn 1 bát canh bánh gạo thì mới thêm 1 tuổi. Như thế này, người dân Hàn Quốc ăn canh bánh gạo vào đầu tháng giêng. Màu trắng của bánh gạo cũng có nghĩa là bắt đầu với ý nghĩa "không có gì cả". Nó cũng có nghĩa là rửa sạch vết bẩn cũ và trở nên sạch sẽ như màu trắng. Khi làm bánh gạo, xay gạo tẻ thành bột, đập vào

bát, rưới nước lên, trộn đều và cho vào xung hấp để làm bánh gạo hành ngò. Nó được đặt trong cối hoặc trên khay, và những người đàn ông cố gắng hết sức để đập bánh nhiều lần trước khi nó nguội đi để tạo thành một chiếc bánh dày. Dùng tay trộn lên đến khi nó rắn lại, sau đó cắt thành từng miếng nhỏ dẹt như đồng tiền. Canh bánh gạo được làm bằng cách cắt bánh gạo thành những miếng dẹt tròn và thêm thịt ức hoặc xương gà vào để nấu nước dùng. Việc cắt bánh gạo thành hình tròn bắt nguồn từ tấm lòng của tổ tiên mong muốn tiền sẽ đến và trở nên sung túc trong năm mới bằng cách ăn canh bánh gạo trông giống như đồng tiền xu. Người ta nói rằng món canh bánh gạo có hình dạng kén tằm quả nhiên mang lại tài sản và một năm sung túc nên người ta đã ăn với tấm lòng cầu nguyện cho tài sản tràn ngập trong nhà trong năm mới.



Hình 2.7 Canh bánh gạo – Tteokguk

Đun sôi trong nước dùng để làm nước dùng trong. Sau đó, nêm gia vị và trang trí trên cùng. Đặc biệt, bánh gạo thái miếng được rửa sạch và luộc chín để không bị bung. Ở Chungcheong-do (충청도) có canh bánh gạo sống tương tự như canh bánh gạo thái xéo, kéo dài như bánh gạo Garae. Ở khu vực Kaesong (개성) của Bắc Hàn nổi tiếng với canh bánh gạo nấu bằng cách trộn sau đó ép mỏng bánh gạo và kéo dài ra bằng cách cắt và nấu theo hình dạng kén tầm bằng dao gỗ. Cuối cùng, thịt và trứng tráng trộn với gia vị được đưa lên trên không chỉ có vị mà còn có vai trò bổ sung protein. Khi ăn canh bánh gạo, bạn có thể bổ sung chất xơ hoặc vitamin bằng cách thêm rau hoặc kim chi.¹⁸

- Bánh xèo – joen (전) là một món ăn truyền thống của Hàn Quốc được chế biến từ thịt cá, thịt nạc và rau. Nó thường được ăn vào các ngày lễ như Tết Nguyên Đán hoặc Trung Thu. Bánh xèo được băm nhỏ hoặc thái mỏng các nguyên liệu như thịt, cá, rau... rồi cho bột mì, trứng vào áo, cho dầu vào mùa đông, rồi rán ra trước và sau. Khi nóng thì chấm tương ớt ăn. Trong cung điện, nó được gọi là Jeon Yu Hwa và còn được gọi là Jeon Yu Eo. Bánh xèo thịt gồm thịt bò, thịt heo, thịt gà, cá, hải sản, trộn đều với nước mắm, hành lá, tỏi, dầu mè, muối, bột mì, tiêu, và bột mì. Bánh xèo của các loại rau được luộc chín một lần những thứ cứng như khoai tây, khoai lang, củ sen rồi cho bột mì, trứng vào. Ngoài ra, giống như bánh xèo củ sen, bạn có thể cho một ít dầu mè và nước tương vào nước ép bột mì, sau đó cho gia vị vào rồi vớt ra. Cho bột mì, trứng vào rồi để nguyên như vậy, bí đỏ, ớt xanh, v.v. hoặc dán thịt băm nhỏ lên.¹⁹

¹⁸ K-Food, Korean culture No.9, 2013.

¹⁹ Great food great stories from Korea, KFF, 2012.



Hình 2.8 Bánh xèo Hàn Quốc – Joen (전)

- Miến xào – Japchae (잡채) là món ăn kết hợp nhiều loại rau xào và miến trộn với dầu mè. Miến được ngâm trong nước ấm, sau đó nhanh chóng luộc trong nước sôi để vị ngon hơn bằng dầu mè, muối mè và muối. Thái rau củ, hành tây, cà rốt, dưa leo hoặc các loại nấm rồi xào. Trộn đều thịt đã chuẩn bị, rau củ, mì tương đen, dầu mè, một chút đường, muối mè rồi cho vào bát, cho thêm món lòng trắng trứng gà đã rán lên trên. Tùy theo nguyên liệu cho vào mà người ta gọi miến trộn hoa chuông, miến trộn họ, miến trộn ớt, miến trộn nấm... Japchae lần đầu tiên được biết đến là trong bữa tiệc cung đình dưới thời trị vì của Gwanghaegun (광해) vào thế kỷ 17 của triều đại Joseon. Một người tên là Lee Choong (이충) - người được Gwanghaegun sủng ái thường làm những món ăn đặc biệt và dâng lên cung điện, có ghi chép lại rằng món ăn ngon như thế nào, nhà vua luôn chờ đợi

đồ ăn đến từ nhà Lee Chong và cảm ngưỡng đũa. Trong số đó, món ăn đặc biệt hấp dẫn vị vua chính là miến trộn.



Hình 2.9 Miến xào - Japchae (잡채)

Vì đây là món ăn dễ cứng sau khi nguội nên sau khi làm xong một lần thì nên ăn càng nhanh càng tốt. Nếu bảo quản trong tủ lạnh thì có thể ăn lâu hơn một chút nhưng miến sẽ cứng hơn và bị xoắn như mì gói nên vị sẽ nhanh chóng xấu đi. Lúc này, cho một ít dầu vào chảo hâm nóng ăn sẽ đỡ hơn. Miến trộn rất phổ biến đối với người nước ngoài vì nó có thể cho ra nhiều hương vị khác nhau tùy theo nguyên liệu cho vào. Gần đây, khi sự quan tâm của mọi người trên thế giới về ẩm thực Hàn Quốc và làn sóng Hallyu ngày càng tăng, người ta nói rằng Japchae có "hình dạng giống với pasta của châu Âu nhưng có hương vị hoàn toàn khác" và nhiều người nước ngoài cũng thích nó. Tùy thuộc vào mức độ yêu thích khẩu vị của người dân theo từng quốc gia và khu vực, có thể cho nhiều nguyên liệu khác nhau như 'Japchae lươn', 'Japchae hải sản',

'Japchae nấm'. Japchae cũng làm vui mắt nhờ vào màu xanh của dưa leo, màu vàng của trứng chiên, màu đỏ của cà rốt, màu đen của nấm mộc nhĩ và nấm hương, màu trắng của hành tây và hoa chuông, màu nâu của thịt bò, rục rở về mặt thị giác và xuất sắc về mặt dinh dưỡng.

- Yakgwa – 약과 là một loại bánh kẹo truyền thống của Hàn Quốc và là một loại ngũ cốc truyền thống. Cho muối, tiêu, dầu mè vào bột mì rồi trộn đều. Cho mật ong, nước ép gừng, rượu gạo vào đây, trộn đều rồi ấn chặt vào khay. Khi dầu sôi, cho bánh Yakgwa vào, chiên từ từ cho đến khi chín, cho vào mật ong hoặc bột quế để tạo màu đất đẹp, vớt ra rồi cho vào bát rồi rắc bột tía tô lên. Người ta nói rằng trước đây, vì dầu và mật ong khan hiếm nên nó cũng được coi là thuốc nên từ "thuốc - Yak" xuất hiện trong tên gọi của loại bánh này. Yakgwa đã trở nên phổ biến trong hoàng tộc, quý tộc, tuy nhiên vì ngũ cốc, mật ong và dầu khan hiếm vào thời gian đó nên đã gây khó khăn cho cuộc sống sinh hoạt của người dân".



Hình 2.10 Yakgwa – 약과

Yakgwa khá phổ biến bởi vì khi ăn nó không dễ rơi vãi, cảm giác lạ lẫm và vị ngọt cũng tốt. Nó được đóng gói như một loại bánh kẹo và có thể bán ở cửa hàng văn phòng phẩm trước trường tiểu học. Nhờ vị ngọt mà nó khá hợp với Americano, hồng trà, kem vani... Tuy nhiên, nếu nhìn vào các nguyên liệu được đưa vào chế biến thì sẽ biết nhưng lượng calo cao. Nếu bạn đang ăn kiêng, đó là thực phẩm bạn phải tránh. Gần đây, bước vào năm 2023, "bánh kẹo" đã trở thành một loại xu hướng quán cà phê và đang được tái sinh thành một thế giới ẩm thực. Bánh quy Yakgwa và các món ăn truyền thống khác thường được chế biến lại để phù hợp với khẩu vị hiện đại.

2.2.2 Lễ trung thu

Trung thu là ngày lễ lớn nhất ở Hàn Quốc, được tổ chức vào ngày 15 tháng 8 âm lịch hàng năm. Ba ngày, bao gồm cả ngày trước và ngày hôm sau, là ngày nghỉ lễ theo pháp luật, là ngày diễn ra kỳ nghỉ vàng tối đa 10 ngày. Vào mùa thu, có nhiều loại ngũ cốc và trái cây được thu hoạch, nên có nhiều món ăn đa dạng trong ngày Lễ trung thu. Theo như trong ghi chép, nguồn gốc của Trung thu được tìm thấy ở thời đại Silla. Để khuyến khích cung nữ ở Silla, những người phụ nữ trong Seoul được chia làm hai và bắt đầu cuộc đấu tay đôi vào ngày 15 tháng 7 để phân định thắng bại vào ngày 15 tháng 8. Người thua dọn thức ăn, tiếp đãi người thắng cuộc, hát, nhảy múa và vui chơi cùng nhau. Trong thời đại Cao Ly, vua cũng tổ chức các buổi tiệc và ngắm trăng vào dịp Trung thu, trong đó có ghi chép rằng nhà vua đã tổ chức các buổi lễ tại đền Trung Quang và xây dựng các bài thơ Anh Nguyệt.

- Khi nhắc đến Tết Trung Thu, người Hàn sẽ nghĩ đến những buổi tụ họp gia đình, những món ăn được bày ra phong phú. Hình ảnh ngồi quây quần trò chuyện và làm bánh Songpyeon (송편) với những người bạn lâu năm mới gặp là những hình ảnh tình cảm không thể thiếu trong Tết Trung Thu.

Songpyeon là món ăn tiêu biểu nhất của trung thu là bột gạo nếp được nhào bột và cho nhân vào, nguyên liệu gia súc có chứa đậu, mè, hạt dẻ... là món ăn có hàm lượng dinh dưỡng cao. Gần đây, bánh Songpyeon có vị, dinh dưỡng và niềm vui khi nhìn thấy được pha trộn giữa bột gạo nếp với nước rau củ, nước ép trái cây, bột trà xanh v.v... đã xuất hiện. Đối với những đứa trẻ không thích bánh Songpyeon, nếu cho hạt khô vào bánh Songpyeon có màu sắc đẹp thì có thể trở thành món ăn vặt dinh dưỡng tốt. Nhưng nếu bạn ăn một cách vô thức vì nó ngon, bạn sẽ ăn nhiều calo hơn bình thường, vì vậy bạn phải cẩn thận. 6 cái bánh Songpyeon có thể tương đương với 1 chén cơm nên nếu ăn khoảng 3~4 cái thì sẽ đủ.



Hình 2.11 Songpyeon - 송편

Đặc trưng lớn nhất của Songpyeon có thể nói chính là hình dạng bánh nửa vàng trắng, có hai câu chuyện về nguồn gốc hình dạng bánh. Đầu tiên là

câu chuyện về vua Euija (의자) thời đại Baekje (백제). Vào một đêm nọ, khi nhà vua đang ngủ thì nghe thấy tiếng gió kỳ lạ bên ngoài, do tò mò nên vua đã đi ra ngoài xem thử. Ông thấy một con yêu tinh lửa bay lên trời và biến mất, nhà vua liền cho người tìm kiếm con yêu tinh lửa biến mất trong cung điện. Lúc này có một cái lung rùa trời lên từ mặt đất. Nhà tử vi nghe thấy câu chuyện và nói rằng “ Baekje (백제) là trăng tròn nên sẽ từ từ thành trăng khuyết, còn Silla (신라) là trăng khuyết nên sẽ lớn dần thành trăng tròn”. Trên thực tế, thời đại Silla đã phá hủy diệt Baekje và Goguryeo và thống nhất Tam Quốc và lời nói của nhà tử vi đã trở thành hiện thực. Từ đó trở đi, khi làm bánh Songpyeon, mọi người đều nặn bánh thành hình trăng khuyết với mong muốn mọi việc sẽ suôn sẻ và dần trở nên tốt đẹp hoàn thiện như trăng rằm. Nguồn gốc thứ hai là mặt trăng có ý nghĩa rất quan trọng đối với tổ tiên làm nông, vì vậy người ta tôn thờ mặt trăng. Người ta nói rằng khi nặn bánh Songpyeon một cách tự nhiên, khi làm theo hình dạng của mặt trăng thì bánh Songpyeon có hình bán nguyệt đã ra đời. Trước khi cho nhân vào thì bánh Songpyeon có hình trăng rằm nhưng nếu sau khi cho nhân vào và gấp lại thì sẽ thành hình bán nguyệt, trong một chiếc bánh Songpyeon chứa đựng tất cả quá trình phát triển và sự thay đổi của mặt trăng. Ăn bánh Songpyeon vào Trung thu mang ý nghĩa muốn gửi lời cảm ơn đến tổ tiên đã giúp người nông dân thu hoạch tốt những loại ngũ cốc đã trồng trong một năm và cầu mong cho một năm mới tốt đẹp giống như bánh Songpyeon hình bán nguyệt biến thành trăng tròn vậy. Và mong muốn có thể thu hoạch được nhiều loại ngũ cốc phong phú vào vụ mùa sau.²⁰

²⁰ K-Food, Korean culture No.9, 2013.

- Canh khoai sọ (토란국) không được biết đến nhiều so với bánh Songpyeon, nhưng đây là một món ăn không thể thiếu vào Lễ Trung thu. Khoai sọ có nghĩa là quả trứng trong đất. Khoai sọ bắt đầu rộ vào dịp Lễ Trung thu, là loại khoai môn bổ dưỡng và ngon nhất. Không thể biết chính xác canh khoai sọ đã trở thành món ăn trung thu từ khi nào, nhưng có thể thấy lịch sử của canh khoai sọ rất lâu đời khi nhìn thấy ghi chép về việc nấu canh khoai sọ ở vùng nông thôn trong "Nhà hàng canh thương mại Đông quốc - 동국이상국집" được viết bởi nhà văn Lee Gyu Bo (이규보) thời đại Goryeo (고려).

Vào Lễ Trung thu, những món ăn được dâng lên cho tổ tiên phải chứa đựng ý nghĩa bầu trời và mặt đất. Nếu trên bầu trời là bánh Songpyeon thì trên mặt đất là tất cả các loại trái cây tươi và canh khoai sọ là trái cây dưới đất. Tổ tiên đã tiếp tục truyền thống đặt canh khoai sọ có nghĩa là trứng của đất lên bàn lễ Tết Trung Thu trước, sau đó tập trung gia đình lại và chia nhau ăn. Khoai sọ mịn màng với rễ cây có thể trồng ngay cả khi trời nóng là hình ảnh được tổ tiên yêu thích. Nếu để nguyên khoai sọ vào canh thì màu sẽ xanh, trơn, không tốt nên luộc trong muối hoặc nước vo gạo rồi dùng. Trong Đông y, canh khoai sọ được biết đến là món ăn làm hạ nhiệt trong bụng và làm cho dạ dày và ruột hoạt động tốt. Khoai sọ gọt vỏ, thái miếng lớn thành miếng vừa ăn, cho một ít muối vào nước vo gạo, luộc nhẹ rồi rửa lại bằng nước lạnh. Thịt bò thái nhỏ, gia vị rồi xào, sau đó đổ nước vào nấu canh tương, sau đó cho táo biển và khoai sọ vào đun. Khi canh tương sôi, vớt táo biển ra, cắt thành hình chữ nhật hoặc hình miếng xương, thái hành rồi nêm nếm. Món ăn trung thu canh khoai sọ là món ăn mà tổ tiên thường hay ăn, trong quá khứ nhiều người đã nấu và cúng, nhưng bây giờ các món ăn khác trở nên phong phú hơn và truyền thống đặt canh khoai sọ lên bàn cúng đang dần biến mất.



Hình 2.12 Canh khoai sọ - 토란국

- Hangwa (한과) là một trong những món ăn tiêu biểu được dâng lên bàn cúng tổ tiên vào Lễ Trung thu. Hangwa là một loại bánh kẹo truyền thống của Hàn Quốc. Kể từ khi 'Hangwa' lần đầu tiên xuất hiện như một vật phẩm nghi lễ dành cho Vua Suro (수로왕) ở Garakkgukgi (가락국기), các ghi chép về các vật phẩm vào thời điểm đám cưới với hoàng hậu vào năm thứ 3 (683), của Vua Sinmun (신문왕) và văn hóa trà được phát triển từ triều đại Silla Thống nhất và Hangwa rất hợp với trà, đã được tạo ra. Bánh được làm từ bột gạo, mật ong, hoa quả và các loại rễ cây để tạo ra màu sắc tự nhiên và bắt mắt cho bánh. Không chỉ đẹp mắt và mang tính thẩm mỹ cao, món bánh Hangwa còn giàu giá trị dinh dưỡng. Bánh Hàn có nhiều loại Hangwa như yakgwa, yugwa và dasik v.v... Trong đó, yakgwa là bánh rán hình hoa còn yugwa là bánh rán mỏng và dài làm từ bột gạo, mật ong. Hangwa được làm bằng cách trải qua quá trình lên men gạo nếp trong

một thời gian dài trong một thời gian dài. Gạo nếp lên men khoảng 10~15 ngày, vớt ra lại rồi hấp trong nồi hấp, dùng cán đẩy ra. Nó có cấu trúc dày đặc và nhỏ gọn, kết cấu mềm mại và hương vị độc đáo. Ngoài gạo nếp, đậu phụ, các loại hạt, các loại trái cây, rau củ, các nguyên liệu tự nhiên để tạo mùi hương cũng được thêm vào. Và để tạo ra hương vị đặc trưng, người ta sử dụng mật ong tự nhiên chứ không phải chất làm ngọt nhân tạo.



Hình 2.13 Hangwa - 한과

- Không thể bỏ qua táo và lê, trái cây theo mùa đại diện cho mùa thu, được làm nhiều như một món quà Trung thu. Đặc biệt, trong mùa đông và cảm lạnh, vitamin C dồi dào giúp ngăn ngừa cảm cúm, trong táo chứa nhiều chất xơ nên rất tốt cho táo bón. Ngoài ra, lê còn có tác dụng thúc đẩy hoạt động của gan và giải độc nhanh các thành phần cặn, vì vậy nên uống vào

dịp trung thu thường xuyên. Ngoài ra, hạt dẻ còn chứa nhiều axit béo không bão hòa là chất béo thực vật nên rất tốt cho trẻ em cũng như người lớn.

2.2.3 Lễ sinh nhật

Vào ngày sinh nhật, người Hàn Quốc sẽ ăn canh rong biển để đón chào một tuổi mới. Ngoài canh rong biển được nấu với thịt bò thì còn được nấu với cá minh thái, vẹm, sò biển,... Lý do người Hàn ăn canh rong biển vào ngày sinh nhật là do khi thai phụ sau khi sinh xong sẽ ăn canh rong biển vì trong rong biển chứa nhiều chất dinh dưỡng. Rong biển chứa nhiều vitamin và khoáng chất cao, đặc biệt là i-ốt rất tốt cho những bà mẹ sau khi sinh phục hồi sức khỏe nhanh chóng. Ngoài ra, rong biển còn có tác dụng lợi sữa, khử độc máu, giúp giảm nguy cơ rụng răng, hạn chế rụng tóc thường gặp ở người mẹ sau sinh. Nên món ăn đầu tiên mà mẹ ăn là canh rong biển và những đứa trẻ bú sữa mẹ cũng lần đầu tiên được uống canh rong biển. Sinh nhật không chỉ là của một cá nhân, mà còn là người đã sinh ra họ, vì vậy người Hàn Quốc ghi nhớ mối quan hệ đặc biệt đó bằng cách ăn canh rong biển giống như mẹ của họ đã làm khi họ mới sinh. Ngoài ra, món canh rong biển tuy không chứa nhiều màu sắc sặc sỡ như những món ăn truyền thống khác của Hàn Quốc nhưng ẩn chứa sâu xa bên trong là ý nghĩa cầu bình an và sung túc trong cuộc sống. Đó là lý do vì sao sáng sớm ngày sinh nhật thì người Hàn thường được những người thân trong gia đình nấu cho món canh rong biển với mong muốn mang lại nhiều điều may mắn trong tuổi mới.

Bữa tiệc sinh nhật được tổ chức với các món ăn phụ yêu thích như cơm trắng, bánh gạo đậu đỏ, bánh gạo Injeolmi, cơm trắng cùng với canh rong biển. Ngoài bánh gạo sinh nhật tiêu biểu là bánh gạo Baekseolgi, bánh gạo đậu đỏ được làm từ đậu đỏ với ý nghĩa là hãy lớn lên khỏe mạnh là món ăn được làm mỗi sinh nhật từ ngày mới sinh cho đến khi trưởng thành. Gần đây, người Hàn ăn bánh kem như một món ăn sinh nhật tiêu biểu hơn là bánh gạo.

Đối với người Hàn Quốc ngày kỷ niệm một năm bé chào đời là ngày quan trọng trong đời, được gọi là thôi nôi. Thôi nôi là dịp để cha mẹ tạ ơn cuộc đời đã cho họ một

sinh linh và cầu chúc cho con cháu bình an, sức khỏe và trí tuệ. Theo hình thức truyền thống, gia đình thờ cúng ba vị thần và chuẩn bị mâm cúng để cầu phúc cho em bé. Sau đó cả gia đình ăn cơm trắng và canh rong biển, đó là điều không thể thiếu trong ngày sinh nhật. Vào ngày này, cha mẹ của đứa trẻ chuẩn bị rất nhiều bánh gạo và trái cây để chia cho hàng xóm. Những người hàng xóm nhận quà đều tặng cho cháu bé gạo và quà lưu niệm làm kỷ niệm. Trong cuộc sống ngày nay, thôi nôi ngày càng trở nên long trọng và quy củ. Tùy theo hoàn cảnh kinh tế của mỗi gia đình mà có thể tổ chức ở bất cứ đâu như khách sạn, nhà hàng,...



Hình 2.14 Bàn tiệc thôi nôi Hàn Quốc

Tiếp đến đó là tiệc mừng sinh nhật lần thứ 60, tiệc mừng thọ. Khi đến năm 60 tuổi, người Hàn được con cháu trong nhà tổ chức một buổi tiệc lớn mừng thọ. Nghi lễ này thể hiện lòng biết ơn của con cái với tình yêu và công lao của cha mẹ. Và cầu mong cha mẹ luôn khỏe mạnh, sống thọ. Khách mời đến buổi tiệc thường là con cháu, dòng họ thân thiết trong gia đình. Trong ngày này, chủ nhân bữa tiệc cùng với bạn đời

ngồi trước bàn tiệc lớn. Theo quan niệm, bàn tiệc được chuẩn bị càng cao thì càng thể hiện lòng hiếu thảo của con cái. Những thức ăn được bày biện trên bàn tiệc gồm: táo, lê, quýt, táo tàu, quả hạch, hạt dẻ, bánh gạo, bánh gạo mật ong, rượu, bánh gạo hấp, cá khô, bào ngư,... và phải được bày biện thành tháp cao 30~60cm với những dòng chữ “Chúc (祝), Phúc (福), Thọ (壽)”. Trong bữa tiệc, con cái sẽ lần lượt lạy bố mẹ, rót rượu và dâng lên. Họ hàng trẻ hơn hoặc người có vai vế nhỏ hơn cũng sẽ lạy và dâng rượu. Họ hàng rót rượu cho nhau uống và trò chuyện vui vẻ. Ngày nay, chất lượng đời sống được nâng cao, tuổi thọ trung bình được kéo dài. Do đó cũng có nhiều trường hợp tổ chức tiệc mừng thọ 70 tuổi.



Hình 2.15 Bàn tiệc mừng thọ Hàn Quốc

2.2.4 Lễ cưới

Đám cưới truyền thống có nét đặc trưng riêng ở mỗi quốc gia. Mặc dù nhiều người Hàn Quốc lựa chọn đám cưới hiện đại, nhưng vẫn có nhiều người thích đám cưới truyền thống.

Cũng giống như lễ rước dâu trong đám cưới ở Việt Nam, Hàn Quốc có nghi lễ truyền thống gọi là Pyebaek. Hầu hết người Hàn Quốc hiện nay đều lựa chọn tổ chức đám cưới hiện đại, vì vậy Pyebaek giống như một phần bổ sung sau đám cưới chính để trải nghiệm những giá trị và văn hóa truyền thống của một đám cưới. Theo phong tục truyền thống của Hàn Quốc, vào thời điểm này, cô dâu nên mang đồ ăn do gia đình mình chuẩn bị và dọn ra nhà trai. Từng món ăn được trình bày đẹp mắt và đựng trong hộp rất sang trọng.



Hình 2.16 Âm thực Pyebaek

Các món dùng trong Pyebaek thường là táo đỏ, hạt dẻ, món cừ vị, thịt khô, gà cùng các loại bánh truyền thống Hàn Quốc. Trong số các món ăn pyebaek, món gà Pyebaek được trang trí sắc sỡ nhất. Gà là loài vật báo buổi sáng và đôi khi sống gần gũi với con người. Bởi vì trứng gà được đẻ vào mỗi buổi sáng, người ta nói rằng họ đặt chúng trên bàn pyebaek để cầu nguyện cho khả năng sinh sản của các cặp vợ chồng.

Thịt khô sẽ được dâng cho cả bố mẹ chồng với ý nghĩa thể hiện lòng tôn kính cũng như suốt đời phụng dưỡng bố mẹ chồng. Hạt dẻ, táo tàu được đưa lên cho bố chồng. Quả táo tàu có nhiều cành cây rủ xuống nôm người ta nói rằng nhìn thấy hình dáng như vậy, nó mang ý nghĩa thịnh vượng của con cháu và cho đến nay nó vẫn là một trong những món ăn không thể thiếu trong lễ Pyebaek. Ngoài ra, món cửu vị với 9 loại thức ăn khác nhau được mang đến gia đình chồng với mong muốn cuộc sống mới của hai vợ chồng sẽ gặp được nhiều may mắn. Sau khi nhận lễ lạy của cô dâu mới, bố mẹ chồng và những người lớn tuổi trong nhà chồng mang táo đỏ và hạt dẻ đến cho cô dâu, với ý nghĩa cầu mong hai vợ chồng sung túc, phú quý, sinh con đẻ cái. Nhiều trẻ em ném vào chiếc váy. Theo truyền thống, lễ lạy này chỉ có cô dâu tham dự, nhưng ngày nay, nhiều lễ lạy có sự tham gia của chú rể.

Ẩm thực Ibaji được chuẩn bị với sự chân thành và tôn trọng nhất. Đây là một nghi thức cần thiết khi hai gia đình kết thông gia. Tùy theo đặc sản từng vùng mà món ăn Ibaji đa dạng khác nhau nhưng thông thường nhất là những món bao gồm: bánh ttok, bánh ngọt truyền thống Hàn Quốc, nhân sâm, thịt, cá, hải sản,... Nhưng sau đó phong tục đã thay đổi một chút. Lần này, thay vì chỉ gửi những hộp thức ăn sang trọng, mẹ cô dâu sẽ đến chào hỏi và mang theo ẩm thực Ibaji. Sự thay đổi này có ý nghĩa rất mộc mạc và giàu tình cảm rằng mẹ ruột cô gái muốn biết sau khi về nhà chồng thì con mình có thích ứng tốt với gia đình chồng hay không, gia đình sui gia đối xử với con mình thế nào... Và sau khi gia đình cô dâu mang món Ibaji đến thì gia đình phía nhà trai cũng gửi lễ đáp trả.

2.2.5 Tang lễ

Lễ tang là lễ tưởng nhớ người đã khuất. Khi nói đến tang lễ, các quốc gia khác nhau có nền văn hóa và hình thức tổ chức tang lễ khác nhau.

Để an ủi, động viên tang quyến sau khi người quá cố qua đời, họ chia nhau thức ăn, tạo không khí náo nhiệt như ngày hội. Đây là một hiện tượng phổ biến đối với nhiều nền văn hóa.

Theo truyền thống, nếu tổ chức tang lễ thì phải chuẩn bị hai loại thức ăn. Có những món ăn phải đặt lên bàn thờ cúng người quá cố và những món ăn chuẩn bị cho người làm lễ và khách viếng thăm. Khi người quá cố qua đời, họ bắt đầu chuẩn bị tang lễ, ngay sau đó các bức màn được dựng lên và phụ nữ trong làng tập trung lại để chuẩn bị thức ăn. Đại đa số phong tục được gọi là Dure vẫn còn sót lại từ thời Joseon.

Com và canh là thành phần chính của những món ăn trong tang lễ, kèm với đó là các món phụ như kim chi. Tiếp đến, món ăn không thể thiếu trong tang lễ Hàn Quốc đó là món bánh xèo (joen), ngày nay nó đã trở thành món ăn tiêu biểu cho ẩm thực ngày lễ. Ở tang lễ, họ phục vụ món bánh xèo thịt và cá. Tuy nhiên nếu quá đông người đưa tang thì thực đơn cũng có thể thay thế bằng các món bánh xèo dễ làm như bánh xèo bắp cải, bánh xèo hành lá, bánh xèo đậu phụ.

Ngoài bánh xèo ra còn có một món ăn nổi tiếng khác là thịt lợn luộc. Trong thời gian ngắn phải đón tiếp nhiều khách nên không dễ để chuẩn bị các thực đơn có quá trình nấu ăn phức tạp hoặc ủ gia vị. Thịt cũng vì thế mà được luộc trong nước nên tên gọi Suyuk (肉)) rất thích hợp. Mua nhiều thịt rồi luộc, cắt bao nhiêu thì chấm vào mắm tôm ăn. Đây là thực đơn đơn giản nhưng không thể thiếu trong các cửa hàng. Tất nhiên, thịt luộc cũng có bí quyết nên vị sẽ khác nhau tùy thuộc vào công thức của người chế biến như cho tỏi gừng vào nước luộc để loại bỏ mùi tanh hoặc cho tương đậu hoặc nước tương cũ vào để nêm nếm một chút.

Tiếp đến là món Yukgaejang (육개장), từ lâu, Yukgaejang đã trở thành món ăn phổ biến nhất mà ai cũng có thể dễ dàng liên tưởng đến món ăn tang lễ. Trên thực tế, Yukgaejang là món ăn không ngán nên đây cũng là thực đơn không quá nặng nề đối với tang quyến phải ăn vài bữa trong ngày. Không quá nhạt nhẽo như súp củ cải thịt bò, và hương vị không quá đậm đà để ăn mãi như súp đậu tương hầm hay kim chi hầm. Yukgaejang là canh thịt bò được nấu cùng với nhiều loại rau củ như rau dương xỉ, hành lá, khoai sọ, giá đỗ nên mang lại rất nhiều dinh dưỡng.



Hình 2.17 Yukgaejang (육개장)

Ngày xưa, việc đãi những vị khách đi đường xa đến cùng ăn canh thịt bò như một món bồi bổ cơ thể là phép lịch sự, và Yukgaejang - món ăn bổ dưỡng với rau củ và thịt bò đủ để bày tỏ lòng biết ơn đối với những người đã dành thời gian đến viếng. Ngoài ra đây cũng là món ăn giúp giải rượu và bảo vệ sức khỏe cho gia quyến trong suốt 3 ngày tang lễ.

2.3 Những quy tắc trong bữa ăn

Do ảnh hưởng của nền văn hóa Trung Quốc và Nho giáo, cũng như Việt Nam, Hàn Quốc vẫn có nhiều quy tắc trong sinh hoạt, ăn uống. Từ xa xưa, nghi thức trong bữa ăn của người Hàn đã rất nghiêm ngặt, có những quy tắc mà cả những người phục vụ lẫn người ăn phải tuân theo.

Trước khi ăn, người Hàn sẽ nói “tôi sẽ ăn thật ngon” để tỏ lòng cảm ơn đối với người nấu ăn, và khi ăn xong người Hàn sẽ nói “tôi đã ăn ngon miệng” để thông báo rằng mình đã kết thúc bữa ăn và cảm thấy hài lòng với bữa ăn.

Thứ bậc trong xã hội được người Hàn rất coi trọng, đặc biệt là quy tắc “kính trên nhường dưới”. Sau khi người lớn nâng đũa lên thì người nhỏ tuổi hơn mới được ăn, cũng như khi đã kết thúc bữa ăn, người nhỏ tuổi phải đợi người lớn đứng lên thì lúc đó mới được đứng lên và rời bàn ăn. Khi rót nước cho người lớn thì người nhỏ tuổi hơn phải dùng cả hai tay để thể hiện sự kính trọng.

Không chỉ Hàn Quốc mà cả Trung Quốc và Nhật Bản cũng sử dụng thìa và đũa. Nhưng cách sử dụng đó khác với chúng ta một chút. Điểm khác biệt là ở Trung Quốc và Nhật Bản chủ yếu sử dụng đũa, ở Hàn Quốc khi ăn cơm và canh thì sử dụng thìa. Có hai lý do người Hàn Quốc sử dụng thìa nhiều hơn. Thứ nhất, bởi vì trong ẩm thực Hàn Quốc có rất nhiều loại thực phẩm thuộc loại nước dùng, thứ hai, phần lớn đồ ăn được làm từ gốm sứ hoặc hữu cơ nên nặng và không thích hợp để cầm phần dưới của bát bằng tay. Vì lý do này, thìa là dụng cụ ăn uống rất quan trọng đối với người Hàn Quốc. Vì vậy, việc cầm thìa có nghĩa là bắt đầu bữa ăn trong ẩm thực Hàn Quốc, và việc đặt thìa xuống

có nghĩa là bữa ăn đã kết thúc. Ngoài ra, khi đặt canh và cơm thì phải đặt canh ở bên phải cơm và muống đũa ở bên phải canh.²¹

Việc cầm bát ăn trong tay là hành động không lịch sự. Thời xa xưa, người ta cho rằng cầm bát cơm lên và ăn như những kẻ ăn xin, hơn nữa thời cận đại được coi là phương pháp ăn uống theo kiểu Nhật Bản nên phương pháp ăn uống này bị cấm. Ban đầu, bát canh và bát cơm của Hàn Quốc được làm bằng kim loại nên nặng và dễ truyền nhiệt nên dễ bị bỏng do nóng lên nhanh chóng. Tuy nhiên, trong thời hiện đại, thực phẩm đường phố và thực ăn đóng gói xuất hiện nên dụng cụ đựng cơm được thiết kế đa dạng từ nhiều loại như giấy, nhựa, inox,.. Cơm và canh thì ăn bằng muống, không được bỏ muống đũa vào bát canh hay cơm và cũng không được cầm một lúc cả thìa và đũa lên khi ăn.

Khi ăn cơm, không được đào cơm từ giữa lên ăn vì đó được coi là hành vi đào mộ cha mẹ còn sống. Việc cắm muống đũa vào giữa cơm cũng gợi nhớ đến bàn cúng tế, vì lý do tương tự nên cấm kỵ. Không dùng đũa để lục lọi các món ăn phụ mà chỉ gắp một lần. Không dựa tay vào bàn ăn. Nếu bạn ngồi ở tư thế đứng trước bàn ăn và giờ tay phải lên, tay phải hơi dựa vào bàn và tay trái đặt dưới bàn là tư thế ăn uống chuẩn mực.

Việc sắp xếp chỗ ngồi cũng mang tư tưởng Nho giáo. Người có địa vị thấp hoặc ít tuổi sẽ ngồi gần cửa ra vào và người lớn tuổi hơn hoặc địa vị cao hơn sẽ được ưu tiên ngồi phía trong.

Khi dùng bữa thì phải cẩn thận lời nói. Trong trường hợp của Hàn Quốc, có một xu hướng coi việc nói những lời trong bữa ăn là hèn hạ đến mức người ta nói rằng "Nếu nói nhiều khi ăn thì phúc sẽ thoát ra". Bởi vì thức ăn vẫn còn trong miệng nhưng việc

²¹ 박영수 (1999), 우리 민족의 다양한 생활 풍속을 재미있고 쉽게 살펴보는 어린이 사전 한국의 문화 어린이를 위한 풍속 사전, 아산미디어.

nói ra để lộ ra với đối phương là không lịch sự. Vào những năm 8-90, điều này đã bị thay đổi và trong các giả định nghiêm ngặt, có trường hợp giáo dục theo cách không được phát ra bất kỳ âm thanh nào trong bữa ăn. Cũng có quan điểm cho rằng điều này bắt nguồn từ văn hóa ngoại giao của thời đại Joseon, nhưng văn hóa ngoại giao chỉ giới hạn ở tầng lớp thượng lưu, và cũng không có ghi chép nào cấm đối thoại trong bữa ăn. Trong xã hội hiện đại, người ta khuyến khích nói chuyện trong bữa ăn vì họ ít có cơ hội nói chuyện với gia đình ngoài bữa sáng.²²

Trên bàn ăn, khi rót nước, người nhỏ tuổi hơn sẽ rót đầy ly cho người lớn tuổi để thể hiện phép lịch sự và tôn trọng. Trong khi được mời rượu, người nhận rượu sẽ nâng ly bằng hai tay để thể hiện sự tôn trọng và việc từ chối đồ uống nhiều lần là không lịch sự. Khi rót rượu cho người lớn tuổi hơn hoặc địa vị cao hơn, bạn sẽ phải cầm chai rượu bằng 1 tay và tay còn lại phải vịn nhẹ vào cổ tay đang cầm chai rượu và khi uống bạn cũng sẽ phải quay đầu sang một bên để uống.

Tuy nhiên, khi ăn uống với bạn bè hoặc người thân quen thì các quy tắc này cũng sẽ được lược bỏ để tạo nên bầu không khí thoải mái, ấm cúng hơn.

²² 박영수 (1999), 우리 민족의 다양한 생활 풍속을 재미있고 쉽게 살펴보는 어린이 사전 한국의 문화 어린이를 위한 풍속 사전, 아선미디어.

Tiểu kết chương 2

Cũng như Việt Nam, gạo là lương thực chủ yếu của Hàn Quốc và cơm là món ăn không thể thiếu trên mỗi bàn ăn của mỗi gia đình. Hiện nay có rất nhiều món ăn làm từ cơm. Không những xuất hiện thường nhật trên bàn ăn của người Hàn Quốc mà còn được du nhập ra nhiều nước trên thế giới. Những món đặc trưng làm từ cơm như bibimbap, kimbab,... Tiếp theo cơm là canh, một món ăn cơ bản không thể thiếu trên bàn ăn người Hàn Quốc. Các món canh của người Hàn được nấu khá cầu kì như một món ăn chính, với nước canh sảng sảng được nấu từ tương đậu, thịt, rau hoặc hải sản,... Canh là niềm tự hào lớn của người Hàn Quốc và từ lâu đã trở thành nền tảng của văn hóa Hàn Quốc. Đối với họ, canh không chỉ đơn thuần là một món nước, nó là giá trị quý giá nhất được lưu giữ để phản ánh vô số khía cạnh của cuộc sống, văn hóa, xã hội và lịch sử. Các món ăn Hàn Quốc bao gồm cơm, canh và các món ăn phụ. Cơ bản của món ăn phụ là kim chi. Gia vị là một phần không thể thiếu trong nấu ăn. Nếu không có gia vị như muối, nước tương, tương đậu, mắm, cá cơm, dầu mè thì vị của món ăn Hàn Quốc sẽ không còn là món ăn Hàn Quốc mà chúng ta biết. Gia vị truyền thống được sử dụng trong ẩm thực Hàn Quốc có thể được phân loại theo khẩu vị hoặc tình huống, và các loại gia vị được sử dụng chủ yếu hiện nay như: tương đậu lên men, tương ớt, nước tương,...

Hàn Quốc có nhiều ngày lễ và trong mỗi ngày lễ đều có những món ăn đặc trưng riêng. Vào lễ Tết thì người Hàn thường ăn canh bánh gạo để chào đón một năm mới sung túc, hạnh phúc. Vào Trung Thu thì có bánh Trung Thu làm từ bột gạo nếp và món canh khoai sọ. Tương tự như vào lễ sinh nhật, lễ cưới hay tang lễ đều có những món ăn riêng, mang ý nghĩa riêng của từng ngày lễ.

Do ảnh hưởng của nền văn hóa Trung Quốc và Nho giáo, cũng như Việt Nam, Hàn Quốc vẫn có nhiều quy tắc trong sinh hoạt, ăn uống. Từ xa xưa, nghi thức trong bữa ăn của người Hàn đã rất nghiêm ngặt, có những quy tắc mà cả những người phục vụ lẫn người ăn phải tuân theo.

Chương 3: SỰ ẢNH HƯỞNG CỦA VĂN HÓA ẨM THỰC HÀN QUỐC TRONG GIỚI TRẺ VIỆT NAM HIỆN NAY

3.1 Chiến lược “xuất khẩu văn hóa” của Hàn Quốc

Nếu thế kỷ 19 là thời kỳ phát triển sản xuất phân cứng, thì thế kỷ 20 phần mềm đại diện cho máy tính là động lực thúc đẩy sự phát triển của thế giới. Vào thế kỷ 21, các sản phẩm văn hóa và cảm xúc tạo ra giá trị dựa trên nền tảng văn hóa hoặc cảm xúc ngày nay đã nổi lên như những sản phẩm trọng tâm đại diện cho thời đại. Các ngành công nghiệp liên quan đến văn hóa đạt tốc độ tăng trưởng trung bình hàng năm trên 30% và các quốc gia đang nhanh chóng chuyển sang cạnh tranh tập trung vào sức mạnh mềm như văn hóa và hình ảnh. Nói cách khác, bây giờ nội dung (content) đã trở thành từ khóa trọng tâm quan trọng nhất.

Trọng tâm của nội dung là ngành công nghiệp hình ảnh. Trong số nhiều nội dung, đặc biệt là nội dung hình ảnh đã ảnh hưởng đến nhiều người dựa trên đặc tính phương tiện tiếp cận và dự kiến sẽ đóng vai trò quan trọng và tuyệt đối trong cuộc chiến văn hóa thế kỷ 21. May mắn thay, từ cuối những năm 1990, các nội dung hình ảnh như phim truyền hình và điện ảnh đã phát triển mạnh mẽ ở khu vực châu Á, tạo nên cái gọi là làn sóng Hallyu và cho thấy tín hiệu xanh về tiềm năng và khả năng tương lai.

Trên thực tế, so với tất cả các ngành công nghiệp khác, Hàn Quốc phụ thuộc nhiều vào nước ngoài hơn và thiếu nguồn lực, có thể nói rằng ngành công nghiệp liên quan đến nội dung đòi hỏi tính sáng tạo cao và giá trị gia tăng cao hơn so với các ngành khác. Hiệu quả của ngành công nghiệp nội dung thông qua làn sóng Hallyu, lĩnh vực này là lĩnh vực có triển vọng chiến lược mở đường cho ngành công nghiệp kiểu thế kỷ 21 của Hàn Quốc. Trước đây, ở các nước phát triển, giá trị của ngành công nghiệp nội dung văn hóa được đánh giá cao là trọng tâm của ngành công nghiệp tương lai. Trong thực tế, Vương quốc Liên hiệp Anh và Bắc Ireland đã xây dựng nền công nghiệp sáng tạo của riêng họ, bao gồm Teletubbies, Harry Potter và Vua nhẵn. Trong khi đó, Pháp, một cường quốc văn

hóa nghệ thuật truyền thống, đang thúc đẩy tái thiết một quốc gia văn hóa thông qua ngành công nghiệp nội dung. Nhật Bản, nước đang vươn lên hàng đầu thế giới trong anime và đang cố gắng cải tổ cơ cấu công nghiệp tập trung vào ngành công nghiệp văn hóa. Nhà tương lai học người Mỹ Alvin Toffler cũng đã từng khuyên rằng, Hàn Quốc nước nhập khẩu dịch vụ, sẽ phải tăng tỷ trọng tài sản vô hình trong xuất khẩu.

Một nhiệm vụ trọng tâm của chính phủ Hàn Quốc là hỗ trợ hiệu quả thông qua hợp tác giữa Bộ Văn hóa, Thể thao và các cơ quan liên quan tiến ra nước ngoài để mở rộng làn sóng Hallyu trên thế giới. Làn sóng Hàn Quốc mở rộng từ văn hóa đại chúng như "K-pop những năm 1990" và quan tâm đến văn hóa Hàn Quốc nói chung như Hangul, ẩm thực Hàn Quốc và nghệ thuật nói riêng.

Mặc dù các quốc gia nhận ra tầm quan trọng của ngành công nghiệp văn hóa và lựa chọn ngành công nghiệp văn hóa là ngành công nghiệp có triển vọng trong thế kỷ 21, nhưng các chính sách hỗ trợ và bảo vệ nền văn hóa của họ vẫn được thể hiện dưới nhiều hình thức khác nhau. Theo đó, chiến lược thâm nhập của Hàn Quốc cũng phải được phân biệt hóa tùy theo tình hình thị trường của quốc gia muốn tiến vào.

Thị trường EU là thị trường liên kết của 15 quốc gia và thành phố của mỗi quốc gia. Không dễ để đưa ra chiến lược thâm nhập toàn bộ thị trường EU vì mỗi lĩnh vực có đặc tính khác nhau.

Pháp, một thành viên của EU, được biết đến là một quốc gia tự hào về văn hóa của mình, vì vậy họ rất khắc khe trong việc tiếp nhận văn hóa của các quốc gia khác. Hiện tại, các công ty Hàn Quốc đang được công nhận về bí quyết đó trong lĩnh vực phim ảnh và hoạt hình ở Pháp, do đó khả năng tiến vào lĩnh vực này rất cao. Mặc dù hầu hết các phim hoạt hình đều ở mức độ phụ thuộc, nhưng việc chuyển đổi vị trí sang sản xuất chung đòi hỏi sự hỗ trợ tích cực của chính phủ đối với ngành công nghiệp hoạt hình. Trong khi đó, việc thường xuyên tham gia các triển lãm, liên hoan phim nổi tiếng thế giới và nỗ lực quảng bá của Hàn Quốc là cơ hội để dễ dàng tiến vào thị trường Pháp.

Thị trường Nga có một phần thuộc tính văn hóa phương Đông, vì vậy cần có chiến lược cung cấp phim và phim truyền hình phát sóng với giá rẻ hoặc miễn phí. Các đài truyền hình Nga nhạy cảm với lợi nhuận và ngân sách quảng cáo hơn là tỷ lệ người xem, vì vậy họ cung cấp các chương trình giá rẻ hoặc miễn phí để quảng bá Hàn Quốc trong giai đoạn đầu tiên vào thị trường.

Ở Trung Quốc, phim truyền hình và âm nhạc khiêu vũ của Hàn Quốc đang nhận được sự yêu thích cuồng nhiệt. Các ca sĩ như H.O.T, NRG và Ahn Jae Wook đã trở thành những thần tượng hàng đầu của giới trẻ Trung Quốc và cũng đã tạo ra từ "Boo" phổ biến. Sự thành công của lĩnh vực này cao hơn bất kỳ lĩnh vực nào khác, do đó phim điện ảnh, âm nhạc và biểu diễn ca sĩ đại chúng có thể được sử dụng rộng rãi ở Trung Quốc.

Với việc mở cửa văn hóa Nhật Bản, việc nhập khẩu các sản phẩm văn hóa Nhật Bản vào thị trường trong nước cũng đang trở nên tích cực hơn. Thành công của bộ phim "Shiri" là cao hơn bao giờ hết, trong khi các thể loại nổi tiếng trước đây trên thị trường điện ảnh Nhật Bản là Hollywood, trong khi đó có rất nhiều tác phẩm điện ảnh cảm động và thuần khiết nên việc nắm bắt sở thích của người tiêu dùng Nhật Bản thông qua hợp đồng phân phối lớn.

Ấn Độ có dân số lớn nhất thế giới, nhưng quy mô thị trường nhỏ. Mặc dù khả năng chuyên giao các sản phẩm âm nhạc Hàn Quốc là không đáng kể, nhưng gần đây âm nhạc nước ngoài đã được giới thiệu thông qua các kênh âm nhạc như MTV và Asian Music. Ngoài ra, theo thỏa thuận trao đổi văn hóa được ký kết giữa Hàn Quốc và Ấn Độ, việc tăng giao lưu văn hóa tư nhân và chính phủ hai nước có thể được coi là một cách để tăng số lượng người tiêu dùng tiềm năng đối với các sản phẩm văn hóa của Hàn Quốc.

Thái Lan và Malaysia ở cùng khu vực Đông Nam Á nhưng chiến lược tiến vào thị trường hơi khác nhau. Thái Lan có tỷ lệ người xem TV cao. Trong số các chương trình, đặc biệt là vì tỷ lệ người xem phim truyền hình cao nên khả năng tiến vào lĩnh vực này là rất lớn. Tất nhiên, các bộ phim truyền hình Nhật Bản và Trung Quốc đã đến Thái

Làn sóng Hàn Quốc và điều này được coi là bất lợi trong cuộc cạnh tranh, nhưng vì người Thái tương đối cởi mở và có khả năng tiếp nhận văn hóa cao nên chương trình TV của Hàn Quốc sẽ chiếm thị phần đầy đủ trên thị trường.

Như từ "Hallyu" có thể thấy, làn sóng Hàn Quốc bắt đầu từ Trung Quốc. Nhập khẩu nội dung văn hóa Hàn Quốc của Trung Quốc (Trung Quốc, Đài Loan) chính thức bắt đầu từ giữa những năm 1990 cho đến nay vẫn đang cho thấy xu thế tăng đều đặn. Sau đó, làn sóng Hàn Quốc bắt đầu bùng nổ ở Nhật Bản và Đông Nam Á. Năm 2010, nhập khẩu nội dung Hallyu của Nhật Bản (phim truyền hình, âm nhạc và phim ảnh) gấp 6 lần Trung Quốc. Làn sóng Hàn Quốc tại Đông Nam Á đã trở thành một mã văn hóa, và doanh thu của nó đã tăng gấp đôi so với Trung Quốc vào năm 2010. Gần đây, K-POP đã trở nên phổ biến ở một số khu vực châu Mỹ và châu Âu. Năm 2009, nhập khẩu K-POP từ khu vực Bắc Mỹ đã tăng hơn 7 lần so với năm 2006.²³

Theo sự phát triển của công nghệ thông tin, hình thức người nước ngoài tiếp cận nội dung văn hóa Hàn Quốc đã thay đổi. Vào giữa những năm 1990, nội dung làn sóng Hàn Quốc được giới thiệu trên truyền hình nước ngoài hoặc xuất khẩu dưới dạng CD và VCD nên việc thâm nhập thị trường địa phương rất hạn chế. Tuy nhiên, vào giữa những năm 2000, khi các đài truyền hình Hàn Quốc chính thức tiến ra nước ngoài, giới hạn về thời gian và địa điểm mà làn sóng Hàn Quốc có thể lan rộng đã giảm đi rất nhiều. Ngoài ra, khi việc sử dụng Internet lan rộng trên toàn thế giới, người bình thường có thể dễ dàng tiếp cận nội dung Hallyu trong thời gian thực thông qua cộng đồng video và TV internet. Gần đây, thông qua dịch vụ mạng xã hội (Social Network Service), nó đã mở rộng và phát triển để giao lưu và truyền tải làn sóng Hàn Quốc, thoát khỏi việc cung cấp nội dung đơn phương.

Làn sóng Hàn Quốc trong quá khứ bắt đầu từ một số ít những người đam mê làn sóng Hàn Quốc, một số người nước ngoài quan tâm đến làn sóng Hàn Quốc trực tiếp

²³ GS. TS Mai Ngọc Chừ, Hallyu từ góc nhìn quyền lực mềm, Hội nghiên cứu Hàn Quốc học tại Việt Nam.

mua CD âm nhạc, phim truyền hình và phim VCD. Kể từ đó, các phương tiện truyền thông địa phương nắm bắt được khả năng của làn sóng Hàn Quốc đã bắt đầu biên tập phim truyền hình Hàn Quốc vào giờ phát sóng vàng và làn sóng Hàn Quốc đã nhận được sự yêu thích lớn từ tầng lớp trung niên. Ngoài ra, từ nửa cuối những năm 2000, K-POP đã lan truyền trên toàn thế giới với tốc độ nhanh chóng thông qua Internet và bắt đầu mở rộng đáng kể tầng lớp trẻ yêu thích làn sóng Hàn Quốc. Làn sóng Hàn Quốc gần đây không chỉ dừng lại ở việc xuất khẩu nội dung nổi tiếng trong nước mà còn phát triển đến giai đoạn lên kế hoạch và xuất khẩu nội dung phù hợp với tầng lớp khách hàng bằng cách đa dạng hóa sản phẩm theo từng khu vực và chủ đề.

Làn sóng Hàn Quốc lan rộng trực tiếp hoặc gián tiếp ảnh hưởng đến xuất khẩu hàng hóa của Hàn Quốc. Gần đây, khi tầng lớp khách hàng Hallyu được mở rộng theo thể hệ và khu vực, xuất khẩu các sản phẩm liên quan đến Hallyu cũng đang đa dạng hóa. Từ giữa những năm 1990, phim truyền hình Hàn Quốc đã trở nên phổ biến ở Nhật Bản, Trung Quốc và Đông Nam Á, và việc mua mỹ phẩm và thực phẩm chế biến ở khu vực châu Á bắt đầu tăng lên. Gần đây, do làn sóng K-POP, các mặt hàng như quần áo, phụ kiện, điện thoại di động và thiết bị điện tử đang trở nên phổ biến.

Đặc biệt, nhập khẩu mỹ phẩm Hàn Quốc của Nhật Bản đã cho thấy xu thế tăng mạnh, và nhập khẩu mỹ phẩm Hàn Quốc tại thị trường Trung Quốc và ASEAN cũng đang tăng lên. Theo số liệu từ KITA.net, trong 10 năm (2000~2010) tỷ lệ tăng trưởng trung bình hàng năm trong nhập khẩu mỹ phẩm của Trung Quốc và các nước ASEAN lần lượt là 25,2% và 31,1%. Trong thập kỷ gần đây, tốc độ tăng trưởng xuất khẩu hàng năm của thực phẩm chế biến trong nước (chủ yếu là kẹo, bánh kẹo và mì gói) sang Nhật Bản, ASEAN và Trung Quốc lần lượt là 8,7% và 17,2% và 22,9%.

Quyền sở hữu trí tuệ được chính phủ Hàn Quốc chú trọng cao để hỗ trợ cho K-pop. Vào năm 1995, khi Hàn Quốc trở thành thành viên WTO, đã tuân thủ hiệp định TRIPs của WTO và tích cực tham gia vào các cuộc thảo luận đa phương về bản quyền và các vấn đề sở hữu trí tuệ, tham gia ký kết các hiệp định sở hữu trí tuệ quốc tế như:

Công ước Bern, Công ước Bản quyền toàn cầu,... Vào năm 2009, Tổng thống Hàn Quốc Lee Myung-bak đã khẳng định: “Văn hóa sẽ là nguồn vốn quyết định kinh tế trong thế kỷ XXI. Chúng ta cần phải xây dựng một hệ thống mà trong đó, tất cả mọi người bất kể đang sống ở đâu và thuộc tầng lớp xã hội nào cũng có thể được trải nghiệm văn hóa trong đời sống hàng ngày”. Chính phủ Hàn Quốc rất coi trọng việc phát triển văn hóa của mình, bên cạnh đó, còn có tham vọng đưa văn hóa và ẩm thực truyền thống Hàn Quốc cạnh tranh ra toàn cầu và đưa Hàn Quốc trở thành một trong những quốc gia có nền văn hóa phát triển cao trên thế giới.²⁴

3.2 Quá trình du nhập văn hóa ẩm thực của Hàn Quốc vào Việt Nam

Nếu phân loại quá trình lan truyền làn sóng Hàn Quốc ở Việt Nam theo thời gian thì có thể giải thích được chia thành ba giai đoạn lớn. Giai đoạn đầu tiên là phim truyền hình Hàn Quốc, giai đoạn thứ hai là K-pop, giai đoạn cuối cùng là 'Park Hang Seo'. Làn sóng Hàn Quốc tại Việt Nam bắt đầu bằng một bộ phim truyền hình được phát sóng trên truyền hình Việt Nam. Bộ phim truyền hình Hàn Quốc lần đầu tiên được giới thiệu tại Việt Nam vào cuối những năm 1990 với sự nổi tiếng của các bộ phim như "Anh em nghĩa hiệp (1997), "Ngôi sao trong tim tôi (2001), "Bản tình ca mùa đông (2002) và "Dae Jang Geum (2003)" lần lượt đánh dấu sự khởi đầu của làn sóng Hàn Quốc.

Tuy nhiên, đến năm 2010, sự nổi tiếng của phim truyền hình Hàn Quốc tại Việt Nam đã giảm dần. Theo báo cáo phân tích thị trường Việt Nam của KOTRA (7/2015), có hai yếu tố chính. Một là so với đầu những năm 2000, đã xuất hiện nhiều cách tiếp cận phim truyền hình. Từ bây giờ cho đến 10 năm trước, để xem phim truyền hình thì phải xem qua phát sóng trên TV, nhưng với sự phổ cập của internet và điện thoại thông minh thì phương pháp xem phim đã trở nên đa dạng. Một yếu tố khác là ngoài phim truyền

²⁴ Nguyễn Thị Thắm, Một số tác động của Hàn Lưu đối với Việt Nam – Nhìn trên góc độ văn hóa xã hội, Tạp chí Hàn Quốc, số 3/2014.

hình Hàn Quốc, phim truyền hình của các quốc gia khác đã trở nên phổ biến ở Việt Nam và xuất hiện đối thủ cạnh tranh mới. Ở Việt Nam, cùng với phim truyền hình Hàn Quốc, phim truyền hình Ấn Độ và Philippines đang ngày càng được yêu thích. Không những vậy, từ năm 2015, Chính phủ Việt Nam bắt đầu có chính sách nâng tỷ lệ phim truyền hình địa phương của Việt Nam lên 30-40% nhằm bảo vệ ngành công nghiệp văn hóa nước mình.

Tuy nhiên, làn sóng Hàn Quốc tại Việt Nam đã trở nên phổ biến hơn trong âm nhạc Hàn Quốc. Bắt đầu từ Super Junior năm 2011, EXO, WINNER và BTS đã trở thành những nhóm nhạc Kpop nổi tiếng nhất tại Việt Nam. Làn sóng Hàn Quốc đang đón nhận một sự thay đổi mới trong vòng 1~2 năm gần đây. Huấn luyện viên Park Hang Seo của đội tuyển bóng đá quốc gia Việt Nam đã liên tục đạt thành tích tốt kể từ khi nhậm chức và trở thành anh hùng dân tộc Việt Nam. Ở Việt Nam, làn sóng Hallyu thể thao, một hình thức khác với làn sóng Hàn Quốc đang được thổi lên mạnh mẽ.²⁵

Tiếp nối làn sóng Hàn Quốc hiện có, huấn luyện viên Park Hang Seo đã mở ra kỷ nguyên làn sóng Hàn Quốc thể thao và trở thành cơ hội để thay đổi tích cực hình ảnh của Hàn Quốc tại Việt Nam. Do đó, tiếp thị thương hiệu Hàn Quốc và Park Hang Seo tại Việt Nam đang được mở rộng. Tiếp thị này dẫn đến thành quả kinh tế của các công ty Hàn Quốc và nhiều ví dụ thành công chứng minh giá trị của nó. Thương hiệu kim chi Jonggajip đã đưa Park Hang Seo trở thành người mẫu quảng cáo và đang nhắm đến thị trường tiêu dùng Việt Nam kể từ tháng 3/2018. Theo KATI, kim chi xuất khẩu từ Hàn Quốc đã tăng từ 135 tấn năm 2017 lên 157 tấn năm 2018, tăng 15% so với năm trước.

Trong quá khứ, các nhà hàng Hàn Quốc đã xuất hiện theo nhu cầu của người Hàn Quốc. Tuy nhiên, ngày càng có nhiều người Việt Nam tìm đến ẩm thực Hàn Quốc

²⁵ Nguyễn Thị Thắm, Một số tác động của Hàn Lưu đối với Việt Nam – Nhìn trên góc độ văn hóa xã hội, Tạp chí Hàn Quốc, số 3/2014.

thông qua làn sóng Hallyu ở Việt Nam. Để đáp ứng nhu cầu này, các nhà hàng thương hiệu ẩm thực Hàn Quốc bản địa do người Việt sáng lập đã xuất hiện. Ví dụ điển hình là chuỗi nhà hàng BBQ - thịt ba chỉ nướng kiểu Hàn Quốc và nhà hàng Gogi bán buffet thịt, King BBQ, Seoul Garden. Tính đến năm 2017, Việt Nam xếp thứ 5 về số lượng các nhà hàng Hàn Quốc trên thế giới, nó đã tăng 1,6 lần so với năm 2014. Ngoài ra, số lượng nhà hàng Hàn Quốc tại Hà Nội đã tăng 2,3 lần so với năm trước, từ 53 nhà hàng năm 2016 lên 175 nhà hàng năm 2017.

3.3 Những tác động của văn hóa ẩm thực Hàn Quốc lên giới trẻ Việt Nam hiện nay

Việt Nam và Hàn Quốc đều là các quốc gia đi lên từ nông nghiệp lúa nước và ảnh hưởng của Nho giáo, nên nền ẩm thực hai nước đều có sự tương đồng nhất định. Điều này giúp cho việc tiếp nhận và giao lưu ẩm thực giữa hai nước trở nên dễ dàng và mạnh mẽ.

Hiện nay, người Hàn định cư và sinh sống tại Việt Nam ngày càng đông, cùng với sự mở rộng của các công ty Hàn Quốc tại Việt Nam thì nhu cầu ẩm thực Hàn Quốc tại Việt Nam ngày càng được mở rộng. Thế hệ trẻ là một thế hệ ham học hỏi, ham tìm tòi nên việc tiếp nhận văn hóa ẩm thực Hàn Quốc là một việc dễ dàng, nhất là trong thế giới hiện đại như hiện nay.

3.3.1 Ảnh hưởng tích cực

Các bạn trẻ Việt Nam học tập được rất nhiều từ văn hóa Hàn Quốc. Các bạn học được từ phong cách sống, phong cách làm việc nghiêm túc cũng như những cách cư xử lành mạnh có văn hóa thông qua âm nhạc, truyền hình, ẩm thực,... Việc tiếp nhận nền văn hóa ẩm thực Hàn Quốc có những mặt tích cực như:

- Ẩm thực là sự phát triển không ngừng, các bạn trẻ Việt tiếp nhận nền ẩm thực Hàn Quốc và biến tấu kết hợp với ẩm thực Việt Nam để tạo ra những món ăn đặc sắc, mang đậm tinh thần giao lưu văn hóa cũng như giúp các bạn phát triển được khả năng sáng tạo trong việc kết hợp ẩm

thực của hai quốc gia. Ví dụ như món kim chi Hàn Quốc được các bạn trẻ biến tấu lại với các gia vị đặc trưng của Việt Nam. Thay vì muối kim chi bằng muối thì thay vào đó sẽ là nước nắm – một loại gia vị không thể thiếu trong các món ăn Việt. Món bánh xèo Việt Nam được kết hợp ăn cùng rau sống và kim chi để giảm bớt độ ngậy từ dầu mỡ.

- Các bạn trẻ Việt có thể học tập được những nét ứng xử đúng đắn có văn hóa trong ăn uống của người Hàn Quốc thông qua phim ảnh, chương trình giải trí Hàn Quốc.
- Yêu thích ẩm thực Hàn Quốc sẽ giúp tạo động lực cho các bạn trẻ tìm hiểu về văn hóa Hàn Quốc đồng thời giúp các bạn trau dồi được kiến thức, nâng cao được tinh thần học tập.
- Thông qua những cách thức mà các bạn trẻ Việt Nam tiếp nhận nền văn hóa ẩm thực Hàn Quốc thì các bạn sẽ học được cách quảng bá nền văn hóa ẩm thực nước nhà sang nước bạn cũng như quảng bá ra toàn thế giới. Hiện nay có rất nhiều bạn trẻ Việt Nam mang ẩm thực Việt giới thiệu đến các quốc gia khác bằng các phương tiện truyền thông như Youtube, Tiktok,..và đó cũng là một trong những cách mà Hàn Quốc truyền bá văn hóa của họ ra thế giới.

3.3.2 Ảnh hưởng tiêu cực

Ngoài những ảnh hưởng tích cực thì luôn tồn tại những ảnh hưởng tiêu cực. Giới trẻ Việt Nam có sự tiếp nhận cái mới rất nhanh, điều này nếu không được định hướng cũng sẽ gây ra một vài tiêu cực đối với nền văn hóa nước nhà. Việc quá lạm dụng các món ăn Hàn trong bữa ăn hàng ngày sẽ làm lu mờ đi giá trị món ăn Việt. Sự biến tấu, kết hợp các món ăn với nhau nếu không nghiên cứu đúng sẽ gây ảnh hưởng

đến sức khỏe. Hiện nay, nhiều bạn trẻ Việt đang bắt chước cách ăn mukbang²⁶ của Hàn Quốc, việc này khiến không ít các bạn trẻ bị tăng cân, béo phì.

Việc tiếp thu những nét văn hóa nước ngoài là việc rất đáng được ủng hộ nhưng phải tiếp thu một cách có chọn lọc sao cho phù hợp với văn hóa nước nhà. Nên có những định hướng đúng đắn cho giới trẻ khi tiếp nhận một nền văn hóa mới để các bạn trẻ có thể tiếp nhận một cách khoa học, đúng đắn. Cần củng cố cho giới trẻ về lòng yêu quê hương, tự hào về đất nước, ý thức và giữ gìn phát huy truyền thống văn hóa dân tộc.

²⁶ Mukbang là từ kết hợp trong tiếng Hàn, mang nghĩa là vừa ăn uống vừa ghi hình, người ghi hình phải ăn một lượng thức ăn lớn thường xuyên.

Tiểu kết chương 3

Trong chiến lược xuất khẩu văn hóa của mình, chính phủ Hàn Quốc chủ trương phương pháp hóa và tự do hóa các ngành công nghiệp thời trang, mỹ phẩm, âm nhạc và điện ảnh, đồng thời biến Hàn Quốc trở thành trung tâm mua sắm và nghe nhìn của cả châu lục. Ở lĩnh vực điện ảnh, Hàn Quốc đã tiếp thu tinh hoa của điện ảnh thế giới, tạo nên phong cách và thể hiện đậm bản sắc Hàn Quốc, đi đôi với việc nắm bắt được tâm lý của giới trẻ địa phương, bối cảnh phim gần gũi với đời thực đã trở thành. Đặc biệt chú ý đến cuộc sống, nội dung và diễn viên của phim được lựa chọn kỹ càng, hiệu ứng đặc biệt, kinh phí, quy mô... mọi thứ được đầu tư kỹ lưỡng.

Nếu phân loại quá trình lan truyền làn sóng Hàn Quốc ở Việt Nam theo thời gian thì có thể giải thích được chia thành ba giai đoạn lớn. Giai đoạn đầu tiên là phim truyền hình Hàn Quốc, giai đoạn thứ hai là K-pop, giai đoạn cuối cùng là 'Park Hang Seo'. Trong quá khứ, các nhà hàng Hàn Quốc đã xuất hiện theo nhu cầu của người Hàn Quốc. Tuy nhiên, ngày càng có nhiều người Việt Nam tìm đến ẩm thực Hàn Quốc thông qua làn sóng Hallyu ở Việt Nam.

Hiện nay, người Hàn định cư và sinh sống tại Việt Nam ngày càng đông, cùng với sự mở rộng của các công ty Hàn Quốc tại Việt Nam thì nhu cầu ẩm thực Hàn Quốc tại Việt Nam ngày càng được mở rộng. Thế hệ trẻ là một thế hệ ham học hỏi, ham tìm tòi nên việc tiếp nhận văn hóa ẩm thực Hàn Quốc là một việc dễ dàng, nhất là trong thế giới hiện đại như hiện nay. Cùng với sự giao lưu và tiếp thu văn hóa luôn có 2 mặt tích cực và tiêu cực. Điều cần thiết nhất là đưa ra những định hướng đúng đắn, phù hợp cho các bạn trẻ Việt Nam về vấn đề tiếp thu văn hóa nước bạn cũng như truyền bá văn hóa nước nhà.

KẾT LUẬN

Ẩm thực Hàn Quốc được cho là một trong những nền ẩm thực đa dạng nhất trên thế giới. Người Hàn Quốc có nhiều công thức và cách chế biến độc đáo để tạo nên hương vị phong phú cho người thưởng thức. Nguyên nhân chính là do Hàn Quốc có nền văn hóa triết học phương Đông sâu sắc, người dân cũng có quan niệm về bốn mùa, âm dương hòa hợp. Vì vậy, họ cho rằng nên sử dụng những nguyên liệu nấu ăn phù hợp với từng mùa để mang lại những món ăn ngon nhất và đảm bảo sức khỏe cho mọi người. Ngoài ra, ẩm thực Hàn Quốc còn thay đổi theo vị trí địa lý. Cùng một món ăn nhưng người Hàn lại chế biến khác nhau ở mỗi nơi nên món ăn này có sự khác biệt.

Do ảnh hưởng của Nho giáo trong triều đại Joseon, người Hàn Quốc có xu hướng rất coi trọng đạo đức, bất kể họ có thăng hay trầm. Vì vậy, phong cách nấu ăn của Hàn Quốc cũng vô cùng khắt khe. Người Hàn coi trọng việc ăn uống vì đó là lúc các thành viên quây quần bên nhau nên có rất nhiều quy tắc được đặt ra trên bàn ăn. Hàn Quốc có nhiều ngày lễ và trong mỗi ngày lễ đều có những món ăn đặc trưng riêng. Vào lễ Tết thì người Hàn thường ăn canh bánh gạo để chào đón một năm mới sung túc, hạnh phúc. Vào Trung Thu thì có bánh Trung Thu làm từ bột gạo nếp và món canh khoai sọ. Tương tự như vào lễ sinh nhật, lễ cưới hay tang lễ đều có những món ăn riêng, mang ý nghĩa riêng của từng ngày lễ.

Hàn Quốc rất thành công trong việc xuất khẩu văn hóa ra thế giới. Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc được giới trẻ Việt Nam tiếp nhận rất nhiệt tình. Giới trẻ hiện nay phải biết tiếp nhận văn hóa mới một cách chọn lọc, không những tiếp thu những nét tốt đẹp của nước bạn mà còn phải nâng cao hình ảnh đẹp của văn hóa nước mình ra thế giới.

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

Tài liệu Tiếng Việt

1. Bùi Thị Hải Yến (2013), *Địa lý kinh tế - xã hội Châu Á*, NXB Giáo dục Việt Nam.
2. Đào Duy Hiệp (2008), *Phê bình văn học từ lý thuyết hiện đại*, NXB Giáo dục, Hà Nội.
3. Jeannie J.Park (1999), *Hàn Quốc xin chào bạn*, xuất bản tại Seoul, Hàn Quốc.
4. Ngô Xuân Bình (2012), *Quan hệ Việt Nam – Hàn Quốc trong bối cảnh quan hệ quốc tế mới*, NXB Từ điển bách khoa.
5. Nguyễn Long Châu (2000), *Tìm hiểu văn hóa Hàn Quốc*, NXB Giáo dục Hà Nội.
6. Nguyễn Thị Hải Yến (2007), *Văn hóa du lịch châu Á - Hàn Quốc*, NXB Thế giới.
7. Phạm Văn Quyết (2001), *Phương pháp nghiên cứu xã hội học*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.
8. Trần Ngọc Thêm (2013), *Những vấn đề văn hóa lí luận và ứng dụng*, NXB Văn hóa - Văn nghệ.
9. Trần Ngọc Thêm (2012), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, NXB Giáo dục.
10. Trần Ngọc Thêm (2008), *Văn hóa Korea*, Tập bài giảng tại Đại học Đà Lạt.
11. Trần Thị Thu Lương (2011), *Đặc trưng văn hóa Hàn Quốc từ truyền thống đến hiện đại*, NXB Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh.
12. Trương Thìn (2007), *Nghi thức tang lễ và văn khấn truyền thống*, NXB Hà Nội.
13. Thanh Lê (2004), *Xã hội học*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội.
14. Youngha Joo (2016), Phạm Gia Tường (dịch), *Lịch sử Hàn Quốc trên bàn ăn*, NXB Văn hóa – Văn nghệ.
15. Lý Sơn Nhi, *Tiến sĩ người Hàn Quốc (1999), Người phụ nữ và Kimchi- nét đặc sắc của văn hoá ẩm thực Hàn Quốc*, Tạp chí nghiên cứu Đông Nam Á, số 2.
16. Nguyễn Hoàng Linh (2020), *Tính nhân văn trong ẩm thực Hàn Quốc*, tạp chí Khoa học và công nghệ trường Đại học Khoa học, Đại học Huế, tập 16 số 3.

17. Nguyễn Tiên Mạnh (2011), ‘Tạp chí Văn hóa nghệ thuật số 328’, Ảnh hưởng của văn hóa âm nhạc Hàn Quốc đến showbiz Việt.
18. Nguyễn Thị Hồng Hạnh (2013), Văn hóa ứng xử của người Hàn Quốc qua tục ngữ, thành ngữ (so sánh với Việt Nam), Luận văn Thạc sỹ trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn Thành phố Hồ Chí Minh.
19. Nguyễn Thị Nga (2019), Văn hóa ẩm thực Hàn Quốc thông qua tục ngữ, Luận văn Thạc sỹ trường Đại học Khoa học xã hội và Nhân văn Thành phố Hồ Chí Minh.
20. Chính sách Văn hóa Hàn Quốc website: www.culturelink.or.kr/policy_korea.html
21. Hàn Quốc: Xuất khẩu văn hóa như một sức mạnh mềm, website:
22. Sức mạnh mềm từ chiến lược xuất khẩu văn hóa của Hàn Quốc, website:
23. <https://www.qdnd.vn/quoc-te/doi-song/suc-manh-mem-tu-chien-luoc-xuat-khau-van-hoa-cua-han-quoc-703998>
24. Các nội dung văn hóa trở thành mũi nhọn xuất khẩu của Hàn Quốc, website:
25. <https://www.vietnamplus.vn/cac-noi-dung-van-hoa-tro-thanh-mui-nhon-xuat-khau-cua-han-quoc/839441.vnp>

Tài liệu tiếng nước ngoài

26. 박영수 (1999), 우리 민족의 다양한 생활 풍속을 재미있고 쉽게 살펴보는 어린이 사전 한국의 문화 어린이를 위한 풍속 사전, 아선미디어.
27. 임경순 (2009), 한국어문화교육을 위한 한국문화의 이해, 한국외국어대학교 출판부.
28. 송재선 (1998), 음식 속담 사전, 동문선.
29. 박정아 (2015), 속담 한 상 푸짐하네, 개암나무 출판사.

30. 김옥희 (1987), 생활예절, 양서원 출판사.
31. <http://www.kfr.or.kr>
32. <http://folkency.nfm.go.kr/sesi/index.jsp>
33. <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0061793>
34. <https://m.reportworld.co.kr/knowledge/7902>