

NỘI DUNG TỰ HỌC TẠI NHÀ DÀNH CHO HỌC SINH KHỐI 11

Trong thời gian từ: 4/5/2020 đến 9/5/2020

* Lịch sử địa phương:

VÀI NÉT VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC VÀ TRANG PHỤC CỦA NGƯỜI SÀI GÒN

❖ KIẾN THỨC CƠ BẢN

I. Đặc điểm văn hoá ẩm thực của người Sài Gòn

1. Khái niệm văn hoá ẩm thực:

- Văn hoá ẩm thực là những gì liên quan đến ăn, uống nhưng mang nét đặc trưng của mỗi cộng đồng cư dân khác nhau.

- Thể hiện qua cách chế biến và thưởng thức các món ăn khác nhau.

- Phản ánh đời sống kinh tế, văn hoá - xã hội của cộng đồng đó.

2. Văn hoá ẩm thực của người Sài Gòn:

a. Đặc điểm cư dân Sài Gòn:

Cư dân Sài Gòn rất đa dạng, nhiều ngôn ngữ giọng nói khác nhau, thói ăn nết ở khác nhau tạo nên một nền văn hoá ẩm thực đa dạng, phong phú, rất đặc trưng Sài Gòn.

b. Ẩm thực của người Sài Gòn

* Trước thế kỷ XIX:

- Các món ăn được chế biến từ thóc gạo vẫn là món ăn chính: gạo nấu cơm, nấu xôi, làm bánh tét, làm bún... Ngoài ra người Việt cũng trồng các loại cây lương thực khác như khoai, sắn, bắp... gọi chung là hoa màu.

- Nam bộ là vùng nhiều sông rạch, có rất nhiều cá, ăn không hết, người ta phơi khô hoặc làm mắm, để bảo quản... Do đó người Nam bộ và sau này là người Sài Gòn rất thích ăn mắm: mắm sống (mắm cá linh, cá sặc...), mắm kho... ngoài ra còn mắm thái, mắm chưng...

- Xuất phát từ “văn minh thảo mộc”, người Nam bộ sau này là người Sài Gòn rất thích ăn rau. Trong bữa ăn của người Sài Gòn bao giờ cũng phải có rau: rau nấu canh (hoặc bầu, bí), rau xào, rau luộc, rau ăn sống... Ngay cả những món du nhập vào Sài Gòn cũng phải thêm rau cho hợp khẩu vị người Sài Gòn như phở phải kèm giá, bún bò Huế phải thêm rất nhiều rau như rau chuối, rau thơm...

* Nửa sau thế kỷ XIX đến nay:

- Ẩm thực của người phương Tây:
- + Khi người phương Tây đến nước ta thì bột mì, các loại bánh từ bột mì cũng đến theo nhưng chưa gây được ảnh hưởng đáng kể.
- + Sang thế kỷ XIX, khi thực dân Pháp đến, văn hoá ẩm thực Việt Nam, đặc biệt là Sài Gòn bắt đầu thay đổi.
- Ẩm thực của người Hoa:
- + Cuối thế kỷ XVIII, người Hoa ở Hà Tiên, Biên Hoà về tập trung ở Chợ Lớn hình thành khu phố mang đặc trưng của người Hoa.
- + Người Hoa có nền ẩm thực phong phú, độc đáo, đa dạng. Nhiều nhà hàng nổi tiếng với những món ăn của người Hoa tập trung ở vùng Chợ Lớn như vịt quay, bánh bao, xiu mại, hủ tiếu, mì sợi...
- + Có thể nói ẩm thực Sài Gòn về cơ bản mang đặc điểm của ẩm thực Nam bộ, đồng thời kết hợp các yếu tố du nhập (phương Tây, Hoa...) và gần đây là ẩm thực của các vùng, miền (Hà Nội, Huế...) tạo nên nét đa dạng, phong phú “rất Sài Gòn”.

3. Đặc điểm văn hoá ẩm thực Sài Gòn.

a. Văn hoá ẩm thực trong bữa cơm gia đình:

- Đối với người Việt, bữa cơm gia đình rất quan trọng. Bữa cơm gia đình là dịp họp mặt các thành viên sau giờ lao động, học tập. Là nét sinh hoạt văn hoá đặc sắc được người Sài Gòn kế thừa và giữ gìn cẩn trọng.
- Khi dọn món ăn và khi ăn, theo nguyên tắc “Ăn trông nồi, ngồi trông hướng”. Các món ăn được để trong tô, đĩa lớn, không có sự phân chia theo phần của từng người. Trong mâm cơm không thể thiếu chén mắm chấm chung.
- Điểm nổi bật của người Sài Gòn là lòng hiếu khách, gặp khách đến nhà thì mời ăn cơm. Chủ nhà sẽ rất vui nếu khách “ăn thiệt tình”.
- Ngoài bữa cơm gia đình, người Sài Gòn vẫn giữ nề nếp cổ truyền: những mâm cơm cúng ông bà trong ngày giỗ, ngày Tết... được chuẩn bị chu đáo với tất cả tấm lòng thành kính và biết ơn của con cháu.

b. Đặc điểm ẩm thực của người Sài Gòn;

- Sài Gòn có rất ít các món ăn của riêng mình (như nem thủ Đức, bánh bò Hóc Môn...) mà chủ yếu du nhập từ các vùng miền khác như phở Hà Nội, mì Quảng, bún bò Huế... Những món ăn nhập cư vào Sài Gòn, muốn trụ được lâu thì cũng phải thêm bớt gia vị để thích hợp với khẩu vị của người Sài Gòn.
- Món ăn Sài Gòn thường có vị ngọt vừa phải, không ăn mặn, uống đậm như các món ăn của cư dân miền Tây Nam bộ.
- Do khí hậu nóng quanh năm nên thức uống của người Sài Gòn luôn luôn được dùng với nước đá (trà đá, cà phê đá...).
- Ăn uống vỉa hè là một nét đặc trưng của người Sài Gòn, đặc biệt là uống cà phê buổi sáng, lâu ngày người uống “ghiền” chỗ ngồi, xem chủ quán như bà con. Sở thích ăn hàng quán vỉa hè đã hình thành “ẩm thực vỉa hè” với những món ngon nổi tiếng như phá lấu, nước mía, gỏi khô bò... Ngoài ra, ở Sài Gòn có một đội ngũ bán hàng rong với đủ loại quà bánh.
- Ngày nay, món ăn Sài Gòn càng đa dạng hơn. Nhiều nhà hàng, quán ăn với nhiều phong cách ẩm thực phong phú và tập trung theo từng khu vực.

II. Trang phục của người Sài Gòn

1. Trang phục của người Sài Gòn từ thế kỷ XVII đến thế kỷ XIX:

Người Nam bộ nói chung và người Sài Gòn nói riêng, trong thời gian đầu khai phá vùng đất mới, đa số là dân nghèo nên ăn mặc khá đơn giản. Chủ yếu là áo ngắn được dệt bằng sợi bông. Nam, nữ mặc quần dài thường. công việc đồng áng cực nhọc nên người ta phải đội khăn, đội nón khi ra đồng.

Vào ngày lễ, đàn ông thường mặc áo thụng dài, đầu đội khăn, chân đi guốc.

2. Trang phục của người Sài Gòn từ cuối thế kỷ XIX đến nay:

- Cuối thế kỷ XIX, chiếc áo bà ba bắt đầu xuất hiện và phát triển. Ngoài áo bà ba, khi đi ra ngoài, phụ nữ thường mặc áo dài. Áo được may bằng vải thô, theo kiểu năm thân, vạt hò, cổ cao, có năm nút cài một bên. Áo may rộng, thường là màu sậm mặc với quần đen.

- Phụ nữ Nam bộ nói chung và phụ nữ Sài Gòn để đầu trần và bới tóc sau ót. Khi ra ngoài ít đội nón mà đội khăn. Nếu không dùng khăn, người ta có thể dùng dù hoặc cả khăn lẫn dù.

- Đối với nam giới, áo dài phải đi đôi với khăn bịt đầu màu đen. Nhiều người thấy cách bịt khăn xếp tốn nhiều thời gian, từ đó họ chế ra chiếc khăn đóng.

- 1910 - 1930, nhiều người đàn ông theo trào lưu cắt tóc ngắn, nhưng dịp lễ Tết, họ vẫn mặc áo dài. Thời gian này, phụ nữ bắt đầu mặc áo dài với quần trắng làm tăng thêm vẻ sang trọng của chiếc áo dài. Guốc Sài Gòn cũng bắt đầu xuất hiện. Sau đó, từ thành thị đến thôn quê ai cũng thích vì đi guốc chân được sạch, vừa rẽ tiền, vừa bền.

- Thập niên 1930, họa sĩ Cát Tường (Le Mur) và họa sĩ Lê Phổ cải tiến chiếc áo dài Việt Nam. Áo dài Le Mur rất được ưa chuộng ở Sài Gòn lúc bấy giờ.

- Những năm 1960 ở Sài Gòn xuất hiện áo dài cổ thuyền, đây là cuộc cách mạng trong trang phục phụ nữ.

- Khoảng những năm 1970, Sài Gòn xuất hiện kiểu áo dài mới, đó là “áo dài mini” hay áo dài nữ sinh. Áo may không ben, tà áo hẹp, chỉ dài quá gối một tí, cổ thấp rất gọn gàng, xinh xắn.

- Từ 1989, đặc biệt các cuộc thi “Hoa hậu áo dài” tạo nhiều dư luận tốt. Phong trào mặc áo dài được phát động ở trường học, các cơ quan, công sở...

- Ngày nay, chiếc áo dài Việt Nam đã được giới thiệu với bạn bè thế giới trong những lần trình diễn ở nước ngoài. Áo dài đã trở thành biểu trưng cho nét đẹp dịu dàng của người phụ nữ Việt Nam.

❖ LUYỆN TẬP

1. Văn hoá ẩm thực là gì?
2. Vì sao đối với người Việt nói chung và người Sài Gòn nói riêng, bữa cơm gia đình rất quan trọng? Em hãy nói về những nét đẹp đáng trân trọng trong bữa cơm của gia đình em.
3. Lập bảng tóm tắt các đợt cải tiến trong trang phục áo dài của người Việt Nam nói chung và người Sài Gòn nói riêng.