

Teaching Ones Children to Cook

Vietnamese Transcript:

Người phỏng vấn: Thế chị nghĩ sau này, thì chị có dạy con chị nấu ăn không? Chị sẽ dạy nó như thế nào?

Người được phỏng vấn: Chị nghĩ là sau này mà dạy con cái nấu ăn thì nên bắt đầu từ sớm, khi mà từ lớp sáu, lớp bảy thì đã nên để con cái vào trong bếp và tự làm một số thứ rồi. Và cái quan trọng nhất là dạy cho con cái niềm đam mê nấu ăn, tức là nấu ăn không phải là một cái việc nhàm chán, như là dọn phòng hay là giặt quần áo, nhưng nấu ăn là một việc rất là hay, được khám phá nhiều thứ. Và quan trọng hơn nữa là nên dạy con cái nấu nhiều món khác nhau, không chỉ món Việt Nam mà còn các món nước ngoài nữa.

Người phỏng vấn: Chị có nghĩ là người mẹ sẽ ảnh hưởng nhất đến con cái trong việc nấu ăn?

Người được phỏng vấn: Chị nghĩ là về lĩnh vực nào thì người thầy của mình cũng là người có ảnh hưởng lớn nhất.

Người phỏng vấn: Tức là mẹ của chị là thầy của chị trong lĩnh vực này?

Người được phỏng vấn: Cả mẹ và cả bố. Nói chung bố mẹ chị thì cách nấu ăn hơi khác, chẳng hạn như nhà bác chị. Nhà chị thì làm cái gì cũng phải thật nhanh. Chẳng hạn như là cà rốt, thay vì nhà các bác thì, chằm trong món nem ấy, thì các bác sẽ thái bằng dao, thật là mỏng ra, mà làm như thế rất là lâu. Sau đó thì các bác ấy thường cho một ít dầu vào, để cho cà rốt mềm ra. Còn nhà chị thì cho nó vào cái nạo, cứ nạo nạo thế này thôi, thế là xong. Rất nhanh. Ngoài ra thì nhà chị nấu, lúc mà mình nấu nhiều món một lúc, thì mình cũng phân chia thời gian sao cho hợp lý, phân chia làm sau cho thời gian mình chuẩn bị cái rau này, thì trước đấy mình đã nấu nước rồi. Hoặc là mình ướp thịt, trong khi đó thì mình đã chuẩn bị các nguyên liệu cho các món khác, làm sau để dùng cả bếp và cả diện tích trong bếp một cách hiệu quả nhất. Làm sao cho mà khi mình nấu xong thì tất cả các món đều xong một lúc.

Người phỏng vấn: Đây là kinh nghiệm của người hay ở trong bếp? Tức là người càng có kinh nghiệm thì nấu ăn càng nhanh?

Người được phỏng vấn: Đúng rồi, giống như là mẹ chị vào bếp thì thường hay chuẩn bị những nguyên liệu trước, và chuẩn bị một cách nhanh. Sau đó thì lúc cho lên bếp thì sẽ cho tất cả nguyên liệu lên, và nấu cả hai, ba món cùng một lúc. Vì như thế thì mình không phải ở trong bếp khi bếp đang nấu, vì mùa hè ở Việt Nam rất nóng. Nếu mà mình ở trong bếp mà bên cạnh mình có một nồi nước đang sôi, hoặc mình đang xào nấu cái gì đấy, khi mà mình chuẩn bị một cái món khác thì rất nóng. Tốt nhất là mình chuẩn bị hết các thứ ra, sau đấy cho vào nồi, và nấu. Lúc đấy thì mình chỉ cần trông bếp thôi, tức là mình không phải cần ở trong bếp, mà chỉ cần khoảng năm phút thì đi vào bếp một lần để xem nó đi đến đâu thôi, không cần phải ở đấy lâu, nên là sẽ tiện hơn.

Người phỏng vấn: Ngày càng ít người nấu những món ăn cực kì truyền thống của Việt Nam. Mình có cách nào để giữ được cái bản sắc ẩm thực của Việt Nam hay không?

Người được phỏng vấn: Chị nghĩ rằng mọi người ở nhà hay coi nấu ăn là một công việc trong gia đình, họ không coi đây là một sở thích. Mà nếu mà không coi cái việc đây là một sở thích thì mình chỉ muốn làm thật nhanh và tiện thôi. Chỉ khi nào trong gia đình, cả người chồng và cả người vợ đều coi nấu ăn là một sở thích, mà người ta muốn thể hiện, muốn khám phá những món ăn mới, những món ăn cổ truyền mà có những cách nấu phức tạp, thì lúc ấy người ta mới có thể quay lại và nấu những món ăn truyền thống được. Nhưng mà để cho một cái gì đó mà trở thành sở thích thì mình phải có niềm vui trong cái đấy, và điều kiện của mình cũng phải tốt nữa. Nên là thường đa phần các gia đình nấu ăn trong một diện tích rất là hẹp, bếp núc không đầy đủ, thì để nấu ăn cũng khá là khó. Mà thường ở nhà mình lại nóng nên là nấu ăn rất là mất thời gian và vất vả. Nên chị nghĩ là sẽ tốt nếu mình nghĩ là nấu ăn là một thú vui. Nhưng mà cũng khá là khó.

Người phỏng vấn: Tương lai thì chị sẽ học cách nấu ăn của những vùng miền nào ở trong Việt Nam cũng như của những nước nào trên thế giới? Chị nghĩ như thế nào, chị nghĩ là chị sẽ học những món ăn nào nữa?

Người được phỏng vấn: Chị muốn nấu những món của Thái, tại vì nó khá là gần với Việt Nam. Nhưng cách chế biến thực phẩm của họ cũng có những nét riêng. Nhưng món ăn của Thái thì cũng khá là cay, nên chị nghĩ là nên kết hợp cách nấu ăn của Thái với Việt Nam, để làm cho nó ít cay đi.

English Translation:

Interviewer: In the future, do you think you will teach your kids how to cook? How will you teach them?

Interviewee: I think if I teach them how to cook, I should start early; maybe in sixth or seventh grade, I should let them come in the kitchen and do a few things themselves. The most important thing is to cultivate a passion for cooking; cooking is not as boring as cleaning rooms nor doing laundry. It is an exploration. And it's even more important to teach them not only Vietnamese cuisine, but also foreign cuisine.

Interviewer: Do you think a mother has the strongest influence on her kids in terms of cooking?

Interviewee: I think in any field, the teacher always has the most profound influence.

Interviewer: So your mother is your teacher in this field?

Interviewee: Both my mom and dad. Their cooking methods are a little different, for example from my uncle's. In my family, we do everything quickly. For example, at my uncle's house, they chop carrots into very thin slices, which takes a lot of time. Then they put the carrot slices in oil so that the carrot softens up. But we just grate carrots, just like this. That's it. Very fast. In addition, when we cook some dishes at the same time, we distribute appropriate cooking time to

each dish. For example, before preparing vegetables, we have boiled water ready. Or we season meat and prepare ingredients for other dishes at the same time, so that we can best take advantage of the kitchen area.

Interviewer: Is that an advice of an experienced cook? So the more experienced you are, the faster you cook?

Interviewee: Right. Like my mom often prepares the ingredients first, and prepares them quickly. Then she puts all the ingredients on the stoves and cooks them at the same time. That way she does not have to stay for long in the kitchen, because it is very hot during summer in Vietnam. If we stand beside a boiling pan, or if we prepare food while cooking something else, it's very hot. It's best to finish preparing everything first and then cook. That way we just have to keep an eye on them, and we do not have to remain in the kitchen. Instead we come in the kitchen about every five minutes to see how they go. It's more convenient.

Interviewer: Fewer people are cooking traditional Vietnamese food. Do you have any idea on how to preserve the Vietnamese cuisine?

Interviewee: I think everyone considers cooking to be housework, but not a hobby. Once we don't consider it a hobby, we just want to do it the fast and convenient way. It is not until both the husband and wife consider cooking a hobby that they want to try to explore new food and traditional food that require advanced skills. That's when they return to cooking traditional food. To make something your hobby, you need to find the joy in it; also you need good conditions. Normally families cook in a very small kitchen area, with a lack of cooking utensils, so it's hard to cook. In addition, the weather is so hot back home that cooking takes a lot of time and effort. So I think it's good if we think of cooking as a hobby. But it's pretty difficult.

Interviewer: In the future, what part of Vietnam's cuisine, or foreign countries' cuisine, do you think you will learn? What other dishes will you try to make?

Interviewee: I will try Thai cuisine because it is pretty close to Vietnamese cuisine. But it's still somewhat different. Thai dishes are pretty spicy, so I will combine Thai cooking with Vietnamese cooking to make it less spicy.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use every day. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.