

Food for the Ancestors

Vietnamese Transcript:

Người phỏng vấn: Bác ơi! Cho hỏi là trên bàn là đang bày những cái gì đây ạ?

Người được phỏng vấn: À trên bàn này là bác đương (đang) bày đồ chuẩn bị bác cúng, cúng tất niên, cuối năm để mời các cụ gia tộc tổ tiên về ăn Tết cùng con cháu.

Người phỏng vấn: À, bác có thể cho biết thêm về cái phong tục này được không ạ? Cúng tất niên là cái gì ạ?

Người được phỏng vấn: Cúng tất niên tức là sau một năm thì người ta sẽ cúng ngày cuối cùng của trong năm âm lịch, tức là ngày đây là con cháu ở trần gian này sẽ mời ông bà tổ tiên đã khuất rồi để về ăn Tết, sum họp cùng các con cháu.

Người phỏng vấn: Thế trong cái com cúng tất niên này thì thường là có những cái gì ạ?

Người được phỏng vấn: Trong com cúng tất niên này thì thường có muôn gà luộc này, xôi gấc này, miến nấu này, chả nem này, hoa quả này.

Người phỏng vấn: Nhìn món đồ đồ kia có vẻ là lạ. Đây là món gì đây ạ?

Người được phỏng vấn: À món này là món xôi gấc, được người ta nấu từ gạo nếp, cộng với quả gấc có màu đỏ, xong ở giữa thì ta cho đậu xanh, và đường.

Người phỏng vấn: Ồ... thế ăn thì có vị gì ạ?

Người được phỏng vấn: À ăn thì sẽ có vị béo, ngậy, thơm, ngọt.

Người phỏng vấn: Tại sao người ta lại phải cúng xôi gấc?

Người được phỏng vấn: À cúng xôi gấc là để cho... nè cháu nhìn thấy không, xôi gấc màu nó rất là đỏ, cho nên là cái đỏ thể hiện sự may mắn của cả một năm.

Người phỏng vấn: Thế còn màu vàng là thế nào ạ?

Người được phỏng vấn: Màu vàng đây là màu của đỗ xanh.

Người phỏng vấn: À... là nhân ở bên trong ạ?

Người được phỏng vấn: Là nhân ở bên trong.

Người phỏng vấn: Thế còn món này nhìn cũng lạ, là món gì đây ạ?

Người được phỏng vấn: À, món đây là món miến nấu. Miến này thì được làm từ bột của củ dong dáo, thể xong nấu thì là có nhân thì có thịt hoặc là tiết, hoặc gan của con gà thì ta xào lên.
Người phỏng vấn: À thế còn món miến này ăn thì là ăn, tức là cứ khô thể này ăn hay là như thế nào ạ?

Người được phỏng vấn: Không. Tí nữa là bác sẽ phải nấu cái nước luộc gà này lên, bác lấy cái nước luộc gà, bác cho vào đây, thêm cả hành hoa vào nữa thì nó sẽ là thành món ăn rất là ngon.

Người phỏng vấn: Thế khi mình ăn thì mình ăn là húp cái nước... ?

Người được phỏng vấn: Ừ húp cái nước thì nó rất là ngọt, và ăn cái cái, cái miến này này nó rất là ngon.

Người phỏng vấn: Còn món vàng vàng này là món gì đây ạ?

Người được phỏng vấn: À món này là món chả nem. Chả nem này thì được bác làm từ thịt lợn này, miến này, mộc nhĩ này, hành này, trứng gà, rồi bác cuốn vào ngoài nó cái lá nem; bánh lá nem được làm từ gạo.

Người phỏng vấn: Vâng.

English Translation:

Interviewer: Hi auntie! What are these things you are displaying on the table?

Interviewee: Ah, on this table are things I'm preparing to worship the ancestors, or worship at the end of the year to invite the ancestors to come eat *Tet*¹ with us the descendents.

Interviewer: Can you tell us more about this custom? What is end-of-the-year worship?

Interviewee: End-of-the-year worship means that after each year, people will worship on the last day of the lunar year, the day that people living on this earth will invite their passed away ancestors to come back and eat *Tet* and gather with them.

Interviewer: Then what do we usually have in this end-of-the-year worship?

Interviewee: In the end-of-the-year worship, there are usually boiled chicken, xoi gac², *mien*³, *cha nem*⁴, and fruit.

Interviewer: That red dish looks a bit strange. What is that?

¹ Lunar New Year

² red sticky rice

³ vermicelli

⁴ spring rolls

Interviewee: Ah, this is *xoi gac*, made from sticky, glutinous rice, and *gac* which is a kind of fruit that has red color, and in between we put in mung beans and sugar.

Interviewer: Oh, so how does it taste?

Interviewee: When we eat, we'll taste greasy, rich, aromatic, and sweet [flavors].

Interviewer: Why do people use red sticky rice in the worship?

Interviewee: Red sticky rice is for... don't you see, red sticky rice is very red, and so the redness represents the luckiness of one whole year.

Interviewer: How about the yellow color?

Interviewee: The yellow color is the color of mung beans.

Interviewer: ... which is the filling inside?

Interviewee: Which is the filling inside.

Interviewer: This dish also looks odd, what is it?

Interviewee: This is *mien nau*⁵. *Mien* is made from a kind of tuber plant called cassava, and then when we cook, we put in stuff such as fried meat, or blood or liver of chickens.

Interviewer: So when we eat this *mien* dish, do we eat dry like this, or how do we eat?

Interviewee: No. Later I will cook the broth of the boiled chicken, then I will use the boiled chicken broth, put it in here, add onions, and it will turn into a very delicious dish.

Interviewer: So when we eat, we take sips of the broth?

Interviewee: Yeah, sip the broth which is very sweet, and eat the stuff, the mien, which is very tasty.

Interviewer: How about this yellowish dish?

Interviewee: This is *cha nem*. Spring rolls are made from pork, vermicelli, wood ear fungus, onions, eggs, and I wrap them with rice pancakes.

Interviewer: OK.

⁵ cooked cassava vermicelli

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.

© 2012 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated