

Sights and Tastes of Northern Vietnam

Vietnamese Transcript:

Người phỏng vấn: Chị ơi, ở Việt Nam thì có những danh lam thắng cảnh nào mà chị sẽ giới thiệu cho khách du lịch đến Việt Nam?

Người được phỏng vấn: Ở Việt Nam thì có rất là nhiều danh lam thắng cảnh nổi tiếng, ví dụ như ở miền Bắc thì có vịnh Hạ Long, đó là một quần thể núi đá rất là nổi tiếng. Ở đây có vịnh, với những làn nước trong xanh và các bạn có thể đi du thuyền để đi xuyên qua vịnh để đi đến những bãi cát nổi tiếng và có thể đi vào trong lòng những hang đá và đi thám hiểm xung quanh các núi đá ở vịnh. Ở miền Bắc thì còn có Hà Nội là thủ đô của nước Việt Nam, và ở Hà Nội thì ... nếu đã đến Hà Nội thì bạn chắc chắn phải đến khu phố cổ với rất nhiều những khu phố nhỏ, có những hàng quán rất là đặc trưng, bán những món hàng rất đặc trưng của miền Bắc. Ví dụ có những khu phố như là phố Hàng Mã thì sẽ bán toàn những hàng mã, có nghĩa là những hàng thủ công mỹ nghệ và những hàng đồ chơi cho trẻ con. Có khu phố thuốc bắc thì chuyên buôn bán các loại thuốc cổ truyền của Việt Nam. Có phố Hàng Thiếc thì bán các loại đồ nôi, niêu, xoong, chảo làm bằng thiếc, hay là khu phố Hàng Bạc thì bán các đồ trang sức chạm trổ bằng bạc. Mỗi khu phố lại có đặc trưng của nó, và trong khu phố cổ thì có những quán đồ ăn vỉa hè nhưng rất là ngon và rất là đậm đà bản sắc Việt Nam. Và bạn nhất định phải thử những món ăn cổ truyền của miền Bắc hay của Việt Nam ở khu phố cổ. Ngày xưa thì có câu "Hà Nội 36 phố phường", có nghĩa là ở khu phố cổ thì có 36 phố phường. Ngày nay thì cùng với quá trình đô thị hóa thì con số 36 không còn chính xác nữa, nhưng khu phố cổ vẫn còn rất nhiều những phố cổ, có lẽ phải còn khoảng trên dưới 20 khu phố là vẫn còn giữ được bản sắc đặc trưng của nó từ thời xưa đến giờ.

Người phỏng vấn: Thế có phố nào là phố chỉ chuyên cho đồ ăn không ạ?

Người được phỏng vấn: À, ở Hà Nội thì có một khu phố ẩm thực ở cuối Hàng Bông và gần phố Điện Biên Phủ. Và ở trong khu phố ẩm thực đấy thì bạn cũng có thể đến rất nhiều của hàng mà bán những đồ ăn khác nhau của Việt Nam, ví dụ như là lẩu, hay là bún, miến, phở, xôi, rất là nhiều món ăn phong phú và đa dạng.

Người phỏng vấn: Những món ăn đấy là của Hà Nội hay là của Việt Nam nói chung?

Người được phỏng vấn: Những món ăn đấy là của Việt Nam nói chung, không chỉ của riêng Hà Nội mà còn của các vùng miền khác nữa.

Người phỏng vấn: Ồ, thế thì món ăn nào mà chị thích nhất ở phố cổ, tức là món ăn vỉa hè cũng được hoặc ở khu phố ẩm thực cũng được. Món ăn nào là chị yêu thích nhất?

Người được phỏng vấn: À, món ăn mà mình yêu thích nhất là món nem chua rán. Đây là món nem chua được rán lên, và thường ăn với những đồ ăn thanh đạm khác ví dụ như là củ đậu, và đây là món ăn rất là thường thức và phổ biến trong giới học sinh. Và mình

với bạn bè thì thường đến đó ăn từ khi mình còn là học sinh trung học, cho đến khi lớn lên mình vẫn còn yêu thích món ăn đó.

English Translation:

Interviewer: In Vietnam, what attractions would you recommend to tourists?

Interviewee: Vietnam has a lot of famous tourist attractions. For example, in Northern Vietnam, there is Ha Long Bay, which features thousands of limestone karsts and isles in various sizes and shapes. The ocean water is consistently blue. You can go by boat past the bay to visit famous beaches, rock caves, and to explore mountains located around the bay. In the north, there is Hanoi, which is the capital city of Vietnam. If you go to Hanoi, you have to visit the Old Quarter. It consists of many small streets and shops that sell typical Northern products. For example, on Hang Ma Street, you can find handicrafts as well as kids' toys. There's one street where you can find Vietnamese traditional medicine. On Hang Thiec Street, people sell tin pots and pans; or on Hang Bac Street, you can see silver jewelry shops. Every street is distinctive in its own way. There is also a food street that is very typical of Vietnam. You have to try Northern food or Vietnamese food in the Old Quarter. In the past, there was a saying that went "Hanoi – 36 streets," which means that Hanoi consisted of 36 streets. But today, owing to urbanization, the number 36 is no longer correct. However, a large number of streets in the Old Quarter remain the same; maybe 20 streets still maintain their distinctiveness of the past.

Interviewer: Is there a street that is exclusively about food?

Interviewer: Ah, in Hanoi there is a food street, at the end of Hang Bong Street, close to Dien Bien Phu Street. On that street, you can find a lot of shops that sell Vietnamese food, such as hot pots, rice vermicelli¹, rice noodles, *pho*², *xoi*³ etc.

Interviewer: Are those dishes Hanoi food or Vietnamese food in general?

Interviewee: Those dishes are Vietnamese food in general, not only from Hanoi but also other provinces.

Interviewer: Oh, so what is your favorite food in the Old Quarter?

¹ A type of thin noodle made from rice. (Rice vermicelli. (n.d.). In *Wikipedia*. Retrieved January 23, 2012, from http://en.wikipedia.org/wiki/Rice_vermicelli)

² A Vietnamese noodle soup, usually served with beef and chicken. (Pho. (n.d.). In *Wikipedia*. Retrieved January 26, 2012, from <http://en.wikipedia.org/wiki/Pho>)

³ A sweet or savory Vietnamese dish that is made from glutinous rice and other ingredients. (Xoi. (n.d.). In *Wikipedia*. Retrieved January 26, 2012, from <http://en.wikipedia.org/wiki/Xoi>)

Interviewee: My favorite dish is fried pork roll. Fermented pork rolls are fried and then eaten with other food such as jicama⁴. This is a very common dish among Vietnamese students. I and my friends often ate pork rolls while we were in high school, and even now I still love that.

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

⁴ A plant that has an edible root. The root's inside is crispy and has a starchy and sweet flavor. (Pachyrhizus erosus. (n.d.). In *Wikipedia*. Retrieved January 26, 2012, from <http://en.wikipedia.org/wiki/Jicama>)

