

SỰ KHÁC BIỆT GIỮA TẾT TA VÀ TẾT TÂY NHƯ THẾ NÀO?

(Nhân dịp bước sang năm mới **Tết Tây 2010** nhằm **Tết Nguyên Đán Canh Dần**, xin trích dẫn từ trang 462 đến trang 469 trong tác phẩm **TỬ VI & ĐỊA LÝ THỰC HÀNH** của Hàn Lâm **NGUYỄN PHÚ THÚ** để góp vào Giai Phẩm Tết cho vui).

Người Long Xuyên

Đối với người **Âu Tây**, tính theo niên lịch Tây, hầu như thường ăn mừng ngày lễ **Giáng Sinh** tức **Noël** cho đến bước sang năm mới, bởi thế, đối với người Việt Nam sống trên xứ người dù có đạo Thiên Chúa hay không, vẫn ăn 3 lần **Réveillon** để mừng Giáng Sinh và đón giao thừa mừng năm mới Tết Tây rồi Tết Ta, cùng với những lời **Chúc Mừng Năm Mới** (**Bonne Année / Happy New Year**) được kéo dài cho đến hết tháng một (Janvier) như ở Pháp.

Ở nước Pháp, thường trước ngày **Noël** khoảng độ một tháng, các tiệm bày bán đồ chơi, bánh kẹo có chocolats, rượu thịt ... tung ra thị trường để mời khách hàng mua làm quà tặng trong gia đình hay thân hữu.



Và nhân dịp này Ông Già **Noël** cũng xuất hiện, để mời trẻ con đến đứng gần chụp hình, do vậy không khí rất vui nhộn.

Nhân nhắc đến **Réveillon** tức ăn nửa đêm, các gia đình trên bàn tiệc thường có những món ăn gồm có như sau :

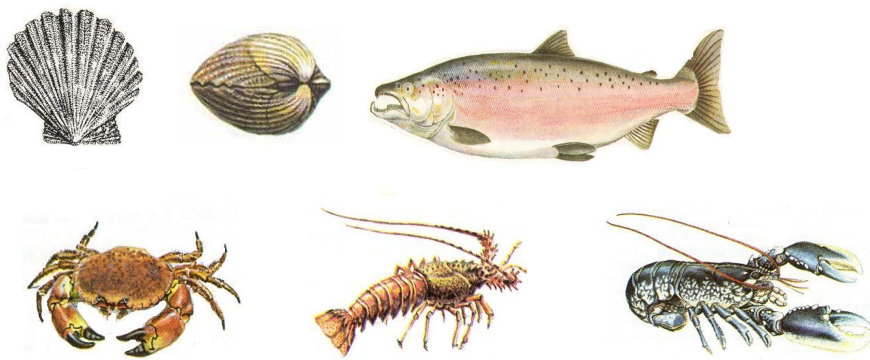


Gà lôi tơ (La dinde), Gà giò tơ (Le poulet), Gà sao tơ (La pintade), Gà thiến (Le chapon), Vịt tơ (Le canard), Con Mang (Le chevreuil), Heo rừng (Le sanglier), ngỗng (L'oise) ...thường để đúc lò.

Đối với Vịt, còn có gan vịt (Foie de Canard) là món được ưa thích nhất, cho nên bán rất mắc, vì thế mỗi năm vào dịp Giáng Sinh và bước sang Tết Tây, số Vịt chết rất nhiều, bởi vì món **gan vịt** rất khoái khẩu làm cho Vịt phải chết oan mạng.

Quả đúng câu : Cuộc đời, đôi khi cái Vui người này, là cái Khổ của người khác.

Ngoài ra, còn có các món đồ biển như : Các Sò Ốc, Cá Hồi (Saumon), Cua Biển, Tôm Hùm (Homard), các loại trứng cá (œufs de lompes)...



hiệp cùng với các loại bánh mứt, chocolats ... của các nước trên địa cầu, xin trích dẫn một hình ảnh như sau :





Các loại trái cây như trái : **long nhãn, vải** ... đặc biệt, chùm trái **Chà Là** từ các nước Bắc Phi đem đến, ăn rất ngon, trái lớn lại thơm hơn loại Chà Là trước kia thấy bán ở Việt Nam trong dịp Tết.

Hơn nữa, còn có các loại rượu và formages của các nước không sao kể ra hết được, xin trích dẫn hình ảnh như sau :

Các rượu huyết-ky
(Les whiskies)



Các rượu sâm-banh, gin, vo-ka và các loại rượu chất...
(Les champagnes, le gin, le vodka et les vins...)



Đặc biệt, có loại các trái cây như : Châtaigne hay Maron (tức quả lặt, có da láng bóng, màu nâu, ăn rất bùi như hạt mít bên nhà, cho nên làm được nhiều món bánh ngọt hoặc kem để tráng miệng cũng như món mặn nấu với thịt)



Khi nói những ngày Tết cuối năm và mừng Tết Tây hàng năm tại Pháp nói riêng, không làm sao kể hết được, xin đơn cử tại Paris trong dịp này, trên con đường đại lộ **Champs Élysées** cùng tháp **Eiffel** được treo đèn rất đẹp.



Tháp Eiffel được treo đèn vào dịp lễ Giáng Sinh và Tết Tây