



ĂN – CHƠI PHẦN 5

(Sưu tập từ các trang www.rice.com và các báo online)

Mục lục

[Đến Huế - Ăn Năm Mối & Năm Tràm](#)

[Đến Nam Định - Ăn Cá trắm đen kho](#)

[Đến Bắc Kinh - Ăn Vịt quay Bắc Kinh](#)

[Đến Sài Gòn - Có Vị Hương Tây Bắc](#)

[Đến Sài Gòn - Đi Cần Giuộc ăn lẩu cá Gộc](#)

[Cuội nguồn Món Phở](#)

[Đến Hà Nội - Uống bia hơi!](#)

[Đến Quảng nam - Khám phá Điện Bàn](#)

[Đến Cà Mau - Về làng Cá Khoai](#)

[Đến Luân Đôn - Cho Biết cách Tiêu Tiền](#)

[Đến Quảng Nam - Ngắm Hoa Sưa Tam Kỳ](#)

[Đến Lệ Giang - Đêm Vui Bất Tận](#)

[Đến Vân nam - Ăn Trái Mận Đào](#)

[Đến Côn Đảo - Câu Cá Biển](#)

[Đến Nha Trang - Mua Chả Lụa Diên Khánh](#)

[Đến Sài Gòn - Ăn dồi Rắn, dồi Lươn](#)

[Đến Kiên Giang - Câu cá rừng U Minh](#)

[Đến Bến Tre - Mua Kẹo Dừa](#)

[Đi Xuyên Việt - Lang thang rượu và mồi](#)

[Đến Hà Tây - Muốn ăn rau sắng chùa Hương...](#)

[Đến Kiên Giang - Ăn Cháo trăn sông Trẹm](#)

[Đến Phan Rang - Ăn Bánh Căn](#)

Đến Huế - Ăn Nấm Mỗi & Nấm Tràm

Huế có nhiều món ngon mang đặc trưng địa phương, và nấm - thức ăn đơn giản nhưng để thưởng thức thì chẳng giản đơn chút nào.



Trời càng lạnh nấm mỗi mọc càng nhiều, nhất là khoảng tháng chạp, lúc trời lạnh se sắt. Người đi nhổ nấm phải xới đất nhẹ bằng con dao tre (tre vót nhọn, có bản nhỏ) mới giữ nguyên được gốc nấm. Nấm phải còn nguyên gốc mới tươi, dai và ngọt

Nhớ nấm quê

Huế có hai loại nấm đặc sản tiêu biểu cho hai mùa là nấm mỗi và nấm tràm. Nấm tràm đặc trưng cho khí hậu cuối hè với tai nấm tròn tròn bầu bĩnh mang vị đẳng đẳng và giòn. Nấm tràm mọc lúc trời mưa giông nhiều còn nấm mỗi mọc vào mùa đông lạnh se sắt. Nấm mỗi thân mảnh khảnh hơn, vị không đẳng đẳng mà dai và ngọt tự nhiên. Mỗi cây nấm mỗi như rút hết khí lạnh mà vươn ra.

Nấm mỗi ăn rất ngon miệng nhưng lại không hiền, không tốt lắm cho những người đang bị cảm sốt. Người quê rất ít khi lấy nấm mỗi nấu cháo mà chỉ nấu cháo với nấm tràm. Nấm tràm có dược tính mát dịu, dễ ngủ cho cơ thể. Bởi vậy người Huế có câu dành cho nấm tràm: "Một chén nấm hơn thang thuốc bổ, ăn vô mát dạ ngủ ngon". Tuy vậy, giá bán nấm mỗi vẫn cao hơn từ ba đến bốn lần so với nấm tràm.

Không như những tên gọi cao sang khác như nấm bào ngư, nấm đông cô..., xuất phát tên gọi của nấm mối rất đơn giản. Mẹ tôi bảo, người xưa gọi là nấm mối vì cạnh bụi tre, bụi hóp, dưới những hàng rào chè tàu, nơi nào có ổ mối nhiều thì nấm mọc.

Xôi nấm mối

Nấm mối ăn ngon nhất nếu chế biến thành xôi nấm mối. Nếp được đãi sạch, ngâm nước khoảng nửa ngày, khi gần hong (nấu cách thủy) mới vớt nếp vào rổ để ráo. Nếp ngâm nước sẽ cho hạt xôi thêm thơm, dẻo mà không bị nhão. Muốn xôi thơm và mang màu nếp tự nhiên, phải bỏ vào trong nước để hong xôi một ít lá dứa.

Cho nếp vào nồi hong trước, sau đó sơ chế nấm mối. Trước tiên cạo bỏ những phần nấm dính đất ở gốc, rửa sạch nấm bằng nước muối rồi bóp nhẹ cho khô nước. Sau khi nấm đã khô ráo, ướp nấm với gia vị (tiêu, muối, bột ngọt, đường) cộng thêm ít hành lá. Bắc chảo lên bếp cho ít dầu ăn, đập miếng tỏi cho dầu thơm rồi bỏ nấm mối vào xào. Xào sơ nấm để từng tai nấm áo lớp dầu và tan gia vị đã ướp.

Nấm đã xào xong, lúc này xôi đã hong được khoảng 15 phút, đem nấm trộn chung với xôi và chút xíu dầu bỏ vào nồi hong tiếp trong khoảng 15 phút nữa. Tránh trộn chung xôi và nấm từ đầu rồi hong chung vì như vậy nấm sẽ bị nát và không còn độ dai, thơm như tự nhiên.

Xôi nấm mối được dọn ra đĩa, trang trí bên trên chút ngò lá cho đẹp mắt, kèm theo chén nước mắm tỏi ớt để người ăn mặn nêm nếm thêm cho vừa miệng. Xôi nấm mối ăn nóng mới ngon, vì thế ăn chừng nào xới ra chừng đó, còn không cứ để trong nồi hong giữ nóng. Xôi nấm mối là món ăn không quá cầu kỳ nhưng người ăn tinh tế sẽ nhận ra tay nghề của người nội trợ, đặc biệt là tay nghề ướp nấm. Ướp làm sao để trộn vào với xôi mà ăn vẫn vừa khẩu vị.

Ngoài xôi nấm mối là món bình dân, các gia đình khá giả có thể chế biến nấm thành món xôi gà nấm mối. Công thức chế biến của xôi gà nấm mối cũng như xôi nấm mối, nhưng khi đã trộn nấm và xôi để chuẩn bị hong tiếp thì không cho dầu vào trộn chung mà đặt gà nấm bên trên xôi và nấm. Trong quá trình hong, hơi nóng làm gà chín dần, mỡ gà, nước gà tự thấm vào nếp và

nấm mỗi làm hạt xôi, nấm thơm và béo hơn. Tuy nhiên, vì có gà nên vị của gà sẽ làm mất đi hương vị thô mộc của nấm.

Xa nhà, những lúc thềm bữa cơm ấm cúng gia đình sau một thời gian ăn bờ ăn bụi, tự dưng tôi nhớ nhiều đến bàn tay vun vén khéo léo của mẹ. Thình thoảng tôi gọi điện hỏi mẹ trưa nay nhà mình ăn món gì, mẹ bảo: “Mẹ hong xôi với nấm mỗi cả nhà cùng ăn!”. Nghe xong, tôi chột mũi lòng...

Nam Thanh Trang

Nấm mỗi còn làm được các món đơn giản hơn như chả trứng nấm mỗi (trứng chiên nấm mỗi), nấm mỗi xào, nấm mỗi nấu canh rau khoai, rau tập tàng (nhiều thứ rau trộn chung). Riêng món xôi nấm mỗi, nấm mỗi xào và canh rau nấm mỗi có thể chế biến thành món chay hoặc mặn. Khi chế biến món chay phải đổi từ hành lá sang boa rô, nước mắm sang nước tương...

Không phải ngẫu nhiên mà các bà nội trợ thường nấu canh nấm mỗi với rau lang hoặc rau tập tàng. Nấm tràm hay nấm mỗi vừa nhú lên, nếu loài côn trùng nào đó vô tình bò qua thì độc tính sẽ tăng. Rau lang chính là “thiên địch” về độc tính của nấm nên ăn canh nấm mỗi nấu chung với rau lang hay tập tàng (trong đó có rau lang) sẽ yên tâm hơn.

Đến Nam Định - Ăn Cá trăm đen kho

Ao có con trăm đen cũng như nhà có con chó, nghĩa là nó giữ cá cho mình. Những người có kinh nghiệm thả cá ao bảo thế. Trăm đen không có được những đặc tính như con khuyển, không biết sủa và cũng chẳng trung thành gì với con người. Nó giữ được ao cá chỉ vì nó rất khoẻ, với cái đầu rắn như thép

Một con trăm đen cỡ vài ký mắc lưới hay sa vũng nước cạn, phải một người rất khoẻ mới bắt nổi, trong khi những con cá khác cùng cỡ chỉ một đứa trẻ con cũng xong. Gặp nguy hiểm, trăm đen quẫy nước rất to, cứ uôm uôm. Các loại lưới thông thường gặp trăm đen là thùng toang ngay chỉ sau một cú húc. Thế nên kẻ đánh lưới trộm ban đêm, gặp phải ao có trăm đen, nhiều khi chẳng được con cá nào mà lại còn hỏng lưới. Còn nếu gặp những loại lưới cực bền, thì nhờ tiếng quẫy nước dữ dội khi gặp nguy của nó, chủ ao cũng biết...

Trong các loại cá nước ngọt, thì ba loài trăm đen, lăng, chiêm là quý nhất. Nhưng đầu bảng phải là trăm đen. ở Hà Nội, giá các loại cá khác cao lắm là 30 ngàn đồng/kg, thịt thăn 35 ngàn đồng/kg trong khi trăm đen 35-37 ngàn đồng/kg. Mật trăm đen uống vào khỏe ngang mật rắn.

Trăm đen sống dưới tầng đáy của ao, ăn cá con, tôm, tép. Nhưng món nó khoái nhất là ốc. Những loài ốc ao vỏ cứng là thế, gặp hàm răng trăm đen là vỡ tan ngay. Cái ao một sào chỉ cần một đôi trăm đen là không còn sót con ốc nào. Trăm ao lớn hết cỡ thường chỉ đạt 6-7kg, nhưng tôi đã gặp ở sông Đà, ở Hồ Tây những con trăm đen nặng tới nửa tạ. Hai người lớn xỏ đòn vào mang cá khiêng mà đuôi vẫn quét đất.

Thịt trăm đen qua chế biến có một hương vị rất thơm ngon. Trăm đen rán, nấu, om, kho đều ngon cả. Nhưng nếu bạn về Nam Định mà được ăn một bữa cá trăm đen kho theo "kiểu Nam Định" thì tôi đảm bảo là bạn sẽ nhớ đời. Để làm một nồi cá kho, người thành Nam phải chuẩn bị có khi cả buổi chiều. Con trăm bắt lên còn tươi nguyên, bỏ đầu đuôi, lấy độc khúc giữa. Mổ bụng, lọc bỏ xương sống, rút xương sườn. Xắt miếng cá vuông con cờ cỡ nửa bàn tay, ướp tiêu, mắm muối, mì chính để chừng một giờ đồng hồ. Nồi kho cá

phải là nồi đất. Lót một lớp riềng mỏng dưới đáy nồi. Lớp thứ hai là mía róc vỏ, chẻ nhỏ ra. Lớp thứ ba: sườn lợn miếng. Lớp thứ tư mới là cá. Cứ một lớp cá lại một lớp riềng, một lớp mía, một lớp sườn như thế. Lớp cuối cùng là lá hành khô... Đổ ngập nước, đậy vung thật khít (thường người ta phải đặt ngang miệng nồi bằng một lớp lá chuối tươi rồi mới úp vung để đảm bảo độ khít). Đặt nồi vào giữa bếp, chất củi xung quanh đốt to. Ước chừng cạn độ 1/2 nước thì đổ trấu lên củi, vùi kín cả nồi. Trên lớp trấu phủ một lớp gio mỏng. Trấu cháy âm ỉ suốt đêm. Sáng hôm sau, nồi cá khô cong. Chuẩn bị một bát con nước mỡ. Mở vung nồi ra rưới hết bát mỡ vào...

Tôi không đủ chữ để phân tích cái vị thơm ngon của miếng cá kho kiểu Thành Nam ấy. Tốt hơn hết, xin mời bạn chu du về quê hương của nó.

Đến Bắc Kinh - Ăn Vịt quay Bắc Kinh

Ăn vịt quay Bắc Kinh ở Bắc Kinh thì... còn gì để nói. Đó là thành phố mà bạn có thể thưởng thức món vịt quay Bắc Kinh đầy đủ và ngon miệng nhất. Điểm khác biệt lớn nhất mà không phải ai cũng tin là miếng da giòn tan dính kèm miếng thịt mềm mại của món vịt quay Bắc Kinh được thưởng thức ngay tại Bắc Kinh

Ăn vịt quay Bắc Kinh ở Bắc Kinh



Đủ các phụ tùng cho vịt quay Bắc Kinh

Dạo quanh một vòng các nhà hàng Trung Hoa hay nhà hàng Việt tại Việt Nam, từ Lion, Hy Vọng, Hoàng Long đến Ming's Dynasty, Equatorial, giá chênh lệch từ 220.000, 490.000 đến giá tính bằng USD, đều chỉ có thể có được mỗi một đĩa da vịt cuốn bánh tráng, còn thịt được xào với mì hay hủ tếu. Cô bạn tôi lần đầu đi ăn vịt quay Bắc Kinh ở Việt Nam đã chưng hửng khi nhìn thấy đĩa da vịt. Cô buột miệng :“Nếu chỉ là da thì ăn làm gì!”. Cô nàng nằng nặc đòi ăn vịt quay Bắc Kinh vì trót thèm cái món ăn ngon từ thịt, ngọt từ tương, mềm mại bánh tráng, giòn tan cộng hành và miếng dưa leo ở Bắc Kinh. Cuối cùng mới phát hiện ra vịt quay Bắc Kinh ở Việt Nam không phải là vịt quay Bắc Kinh ở Bắc Kinh. Ở Bắc Kinh, miếng thịt được lạng kèm một miếng da mỏng, đặt trên miếng bánh tròn nóng âm ẩm, thêm một lát dưa leo tươi rói, một cộng hành lá, chan một ít tương đen, cuốn tròn, cho vào miệng. Vị ngọt, thơm, béo của thịt hoà quyện với tương, bánh, rau làm khách ăn hoài không chán. Bánh cuốn cũng khác. Miếng bánh ở Bắc Kinh nhỏ, có vẻ dày hơn nhưng mịn và thơm, hơi béo, đặc biệt là giữ độ mềm, không bị mau cứng như miếng bánh ở Việt Nam. Có thể do khẩu vị người Việt thích ngọt nên tương cũng ngọt hơn, không đủ độ mặn để “ấp” tròn miếng thịt trong chiếc

bánh. Cô bạn tôi có lẽ bị “sốc” nhiều trước hình ảnh của vịt quay Bắc Kinh chế biến tại Việt Nam nên đến miếng dưa leo, cộng hành cô cũng cho là không tươi như ở Trung Quốc.

Ngay tại Trung Quốc, món vịt quay Bắc Kinh tại Bắc Kinh cũng khác với vịt quay Bắc Kinh ở thành phố khác. Đơn cử như ở Nam Kinh, nhà hàng cũng chỉ có thể phục vụ bạn một đĩa... toàn da và thịt vịt xào mì. Yêu cầu khác thì mời bạn đến Bắc kinh mà thưởng thức.

Thế nên ngoài cái sướng được ăn vịt quay ngay tại Bắc Kinh, nghe ngóng nhịp sống của thành phố đông dân vào bậc nhất này, bỏ mình trong khung cảnh “xí xa xí xồ” mà chẳng cần phải hiểu gì cả, thưởng thức được miếng thịt vịt “quý” đeo hững hờ trên miếng da dòn tan mới thú vị vô cùng.

Đến Sài Gòn - Có Vị Hương Tây Bắc

Thật bất ngờ khi vừa an vị, bạn được một cô gái trong trang phục các dân tộc vùng Tây Bắc mời chén rượu Sán Lùng. Mùi thảo mộc của núi rừng, vị ngọt của mầm lúa, và cảm giác nồng ấm lan toả dần trong miệng. Địa chỉ: Khèn Lá Quán, 17B Mai Thị Lựu, Q.1, ĐT: 8242432

Hương Tây Bắc giữa Sài Gòn



Điệu múa khèn của dân tộc Mông vùng Tây Bắc tại Khèn Lá Quán



Cá suối nướng



Cơm lam

Đó là một phong tục của các dân tộc vùng Tây Bắc chào mừng khách đến nhà. Họ xem khách là người mang mùa xuân, sự may mắn đến cho gia đình họ.

Khèn Lá Quán như đưa cả khung cảnh, không gian, văn hoá, ẩm thực...

Tây Bắc về giữa Sài Gòn. Với những chiếc bàn làm nguyên xi từ cây rừng xẻ ra, thực khách ngồi xếp bằng chung quanh vừa thưởng thức món ăn vừa nghe những bài ca, điệu múa của các chàng trai, cô gái trong tiếng khèn, tiếng sáo rộn rã ở vùng cao.

Khèn Lá đã đưa các nguyên vật liệu, gia vị, lá rừng, ống tre, gạo nướng... từ rừng núi Tây Bắc về tận Sài Gòn để bảo đảm giữ nguyên hương vị đặc trưng của món ăn. Chẳng hạn, ống tre phải chọn loại tre tươi ở Tây Bắc vừa cỡ cổ tay trẻ em, cho gạo nếp nướng vào nướng chín. Chỉ có loại ống tre của vùng này mới giữ được lớp lụa bên trong bao bọc những đoạn cơm lam dẻo thơm nuốt nà. Tàng thịt lợn bản xông khói được ướp các gia vị đặc biệt với hạt mắc khén treo ngay trên giàn xông khói bếp hăng ngày còn giữ nguyên hương vị hoang dã. Chấm miếng thịt lợn với "chấm chéo" là một nước chấm như xốt làm từ 20 gia vị và lá rừng. Vị thịt lợn thơm hăng và lạ miệng hẳn. Chấm chéo còn được dùng trong món cá suối nướng và các món nướng khác.

Q.T

Giá tham khảo:

Lợn bản xông khói: 65.000đ/phần; Cá suối nướng: 60.000đ/phần

Xôi coóng: 30.000đ/phần; Cơm lam: 10.000đ/phần

Đến Sài Gòn - Đi Cần Giuộc ăn lẩu cá Gộc

Quán lẩu đầu cá gộc Ngã năm Mũi Tàu, Cần Giuộc: Ngon lại rẻ. Ngon vì đầu bếp ở đây biết cách khử mùi tanh của cá biển ủ cấp đông. Rẻ vì quán lấy hàng tận gốc và quan niệm lấy công làm lời.

Lẩu cá nước lợ Lẩu cá gộc thuộc phái lẩu ngọt của người Hoa. Để nước lẩu ngọt thanh, đầu bếp phải hầm nhiều xương cá biển loại trên ba ký, hơn ba tiếng đồng hồ. Trước đó, anh ta đã tía bỏ gân máu, tuỷ ở xương cá. Kế nữa, dùng rượu mạnh và gừng xắt lát khử lại chúng trên chảo nóng. Phối hợp, cho khoai môn sập vào nồi lẩu hầm rục để lấy vị bùi... Đầu cá gộc ngon nhất là phần sụn đầu: giòn sần sật, ngọt, béo khó tả. Muốn đổi khẩu vị, khách có thể gọi trứng và bao tử cá biển xào lăn. Món này thường ăn kèm với xoài xanh hoặc cải bẹ xanh non. Ngoài ra hải sản nước lợ ở đây khá phong phú: cá ngát, cá đối, cá kèo... tươi roi rói, chế biến món nướng, hấp, lẩu... đều ngon. Bởi nguyên liệu quán này chọn hàng đánh bắt trong tự nhiên, không “lấy” hàng nuôi. Trần Nguyên Giá và địa chỉ tham khảo: Giá trung bình: 30.000 - 50.000đ/phần từ 2 - 5 người ăn Địa chỉ: 04 đường Trị Yên, thị trấn Cần Giuộc, Long An, cách trung tâm TP.HCM khoảng 20km Trứng và bao tử cá gộc xào lăn

Cuội nguồn Món Phở

Làng Vân Cù (xã Đông Xuân, Nam Trực, Nam Định) có thể được coi là làng chuyên nghề phở duy nhất ở Việt Nam . Cuộc họp mặt giữa những người làm phở Vân Cù đã được tổ chức tại phố Cát Linh (Hà Nội) nói rõ thêm về làng phở này

Gánh phở Vân Cù

"Ai bảo phở của Tây, của Tàu, của người Hà Nội, riêng tôi bảo phở của Nam Định, gần đây tôi phát hiện ra phở là của làng Vân Cù, cuộc gặp mặt hôm nay là bằng chứng sống..." ông Nguyễn Đình Rao - Chủ tịch CLB ẩm thực Unesco mở đầu cuộc "hội thảo", tại một hội trường nhỏ ở 33C Cát Linh -Hà nội, về gốc tích của phở như thế. "Không nói 100% các hàng phở trên cả nước là của dân Vân Cù thì cũng phải đến 70-80%!".

Vân Cù là một làng đất chật người đông ở xã Đông Xuân, Nam Trực, Nam Định. Nhà thì làm bánh, nhà thì mổ bò, nhưng nhà nào cũng biết làm phở sao cho ngon. Để làm bánh phải chọn gạo tốt, "ngâm ra nước đục là vớt", ông Cồ Huy Hạm , 75 tuổi nói về cách thức chế biến phở. "Thí dụ định nấu 3 cân thịt thì lấy 6 cân xương chặt ra, bổ đầu gối để váng nổi lên trên, hớt đi mới được nước trong. Thịt để nguyên miếng ngâm bóp với tí muối cho hết nước đỏ, lúc luộc xong mới trắng. Ngâm từ chập tối đến 2-3 giờ đêm đun cả xương cả thịt. Khi nào lấy đũa xiên qua thịt được thì vớt ra. Lúc đấy mới cho hành nướng, gừng nướng và mắm muối vào xương hầm. Muốn cho cánh hồi, quế chi nướng vào thì tùy nhưng đừng cho nhiều thành nồng". Ông cho biết, "ngày xưa người ta không mấy ai ăn tái" và "phở trâu phở bò đều ngon cả". Ông Hạm và những nghệ nhân phở Vân Cù đều công nhận làng phở có từ xa xưa nhưng "nổi lên" từ thời Pháp thuộc.

"... Thời ấy trẻ con trong làng cứ tuổi lên 10 là được học nấu phở. Học đến trung học, như tôi biết đều phải bỏ nhà theo người làng ra thành phố làm bánh phở và nấu phở. Hầu hết đều nghèo, không có vốn. Được những người đi trước giúp đỡ, ra Hàng Quạt, đóng gánh phở, tìm các đầu phố chiếm lấy một chỗ...". Đây cũng là câu trả lời cho câu hỏi "vì sao các vị lại nghĩ ra món

phở", của vị khách mời nước ngoài duy nhất- ông Didier Corlou, bếp trưởng của khách sạn Sofitel-metropole. Ông nói mình ở lại Việt Nam 10 năm nay là vì món phở; ông Rao nói thêm, vì cả cô vợ người Việt xinh đẹp ngồi cạnh nữa. Một lần nữa ông Didier lại dẫn ra sự tương đồng về khẩu vị giữa hai dân tộc qua món phở và món canh nóng potafeu của người Pháp- cũng cho hành nướng vào. Lúc ra về, qua cô vợ ông tỏ ra chưa thoả mãn với câu trả lời vì ông vẫn chưa được biết nguồn gốc của phở, ai sáng tác ra và có một công thức chung nào không... Cũng trong cuộc gặp mặt chớp nhoáng này, ông Didier thông báo ý định làm một cuốn sách hướng dẫn du lịch trong đó có bản đồ phở Hà Nội và kêu gọi dân làng Vân Cù đưa địa chỉ.

Lại nói đến những gánh phở đã đi vào ký ức dân thành thị. Cánh nhà báo thắc mắc, sao không lấy tên riêng làm bảng hiệu như ông Cồ Cừ chẳng hạn, mà cứ trương biển phở gia truyền Nam Định. Liên hệ của ông Cồ Cừ (cửa hàng nay ở Thụy Khê): "Như NSND Quách Thị Hồ ngày xưa hát trống quân ở hồ Hoàn Kiếm có ai biết tên tuổi là gì đâu. Thì cái nghề phở gánh ngày xưa không có giá trị gì cả, nghiệt lắm, người ta khinh, nhưng vẫn phải ăn (!) vì nó tiện." Bán phở rong xưa cũng hay bị phạt, có ông còn giữ tới mấy trăm cái giấy phạt, mỗi giấy vài hào, được cái "nộp thì nộp không nộp thì thôi người ta cũng mặc". Thì đội xếp mà chả phải ăn phở! Nhưng chắc cũng không phải vì các mặc cảm "lưu cữu" ấy mà không đưa tên tuổi mình ra, mà có thể vì chưa đủ tự tin. Vậy từ nay thấy một hàng phở Cồ... nào, bạn đừng vội cho là nhái vì họ Cồ của làng Vân Cù có tới 7 chi lặn: Huy, Khắc, Bá, Văn, Như, Năng, Hữu. Theo các cụ thì Cồ chính phiên từ Cù mà ra.

Lại tiếp chuyện bán phở của ông Hạm: "Đã giàu thì giàu cực như Xã Quảng, Xã Việt lấy hết cả một dãy phố ở Hải Dương. Giàu vì các ông này có cửa hàng, các chức sắc địa phương muốn lên huyện phải vào đây ngủ-ăn-uống chịu, ghi sổ, đến mùa trả bằng thóc... Đến kháng chiến thì thôi, sạt nghiệp chả còn gì...". Bán phở gánh mua được chức phó lý, chánh tổng-ông Hạm khẳng định. "Thức đêm thức hôm ngủ đường ngủ chợ, ăn cơm năm... nhưng lên đến tàu hỏa về quê thì ăn mặc sang trọng rõ là ông nọ ông kia." Ông Cồ tên Hùng phát biểu: "Tôi biết đời lý trưởng-ông Lý 1 có ông anh bán phở ở đường Bonnan (Hải Phòng), ông Lý 2 có anh bán phở ở cột đồng hồ đầu cầu Long Biên, em bán phở ở phố Hàng Mã...". Sau đợt cải cách thương nghiệp giữa những năm 60, nhiều người nấu phở họ Cồ về làm cho các cửa hàng ăn uống quốc doanh.

Chính từ cuộc Hội thảo về Phở đầu năm 2003 tại khách sạn Metropole, mà ông Rao cho rằng làng Vân Cù là quê quán của phở. Cái hội thảo ngắn

ngủi lần này chỉ để công bố phát kiến ấy. Vậy là Việt Nam có hẳn một làng nghề chuyên về phở-món ăn được người Mỹ xếp vào loại top ten thế giới. Nhưng gốc tích của phở xem ra vẫn còn chưa ngã ngũ. Theo phát biểu hành lang của ông Rao thì tiền bối của phở chính là món canh bánh đa. "Thời xưa, bò để cày cấy, vua cấm thịt, lấy đầu ra phở. Từ khi người Pháp vào Việt Nam, mới có thịt bò." Nhà thơ Vũ Quần Phương cũng từng có phát kiến của riêng mình. Ông lý luận, nếu phở có từ trước nữa ở thành Nam sao mà Tú Xương không thấy đả động tới (mà phở đã ăn rồi, mấy ai không cảm khái?!). Nhưng trong thơ Tú Mỡ lại có câu Sáng sáng đi làm chén phở rong...Tú Mỡ sinh năm 1900. Vậy phở ra đời đâu đó sau Tú Xương, trước Tú Mỡ - "bằng tuổi với Liên hiệp Dệt Nam Định," ông Rao nói với theo.

Đến Hà Nội - Uống bia hơi!

Bia hơi trở thành như một thứ văn hoá tại thành phố này. Văn hoá đàn đúm, gặp gỡ. Cốc (ly) bia trở thành đầu câu chuyện thay cho miếng trầu. Dải người tiêu dùng bia hơi cũng giãn rộng và đủ phong cách đáp ứng từ dân bậc trung đến anh phu xe. Cúp điện, thời tiết nhiệt độ cao ở Hà Nội càng làm cho bia hơi xảy ra hiện tượng "cháy bom" - tiếng lóng gọi những thùng đựng bia ở đây



Ai bảo bà cụ không đủ sức 100%?



Tuổi nào cũng hợp với bia hơi



Một bàn bia đậm phong cách người Hà Nội - từ nụ cười đến trang phục



Những con hẻm được tận dụng làm điểm bán bia. Dân Tây đến nơi này cũng không cần cầu nệ sự nhộp nhúa của không gian ăn uống



Nếu bạn nghĩ rằng lửa sẽ tiệt trùng đạt chuẩn Pasteur thì không phải quan tâm đến không gian bếp bán bia hơi sạch hay dơ



Những vỉ chả nướng đang chờ đi kèm với bia hơi



Tây hội nhập chung với ta, cụng ly côm cốp, ăn bằng đũa...



Dọn lý chuyên nghiệp

Đến Quảng nam - Khám phá Điện Bàn

Không di sản. Thiếu những danh thắng nổi tiếng để tạo nên bộ sưu tập du lịch, bù lại, Điện Bàn có cả một kho tàng văn hoá của đất đai, con người và làng nghề... để du khách khám phá

Điện Bàn đất chúa xưa



Ấm thực địa phương mang bản sắc của vùng từ quang gánh, bài trí và người bán

Suốt 700 năm qua Điện Bàn luôn là nơi diễn ra những sự kiện quan trọng của xứ Đàng Trong, tâm điểm của những biến đổi, giao thoa, tiếp biến của hai nền văn minh Chăm - Việt. Dấu ấn của cuộc giao hoà ấy bây giờ vẫn còn đậm nét trong nếp ăn nếp ở, cách nghĩ cách làm của người Điện Bàn cũng như trong bao di tích, lễ hội vẫn được tổ chức trên đất Điện Bàn nay.

Giao thoa văn hoá Việt - Chăm

Đầu tiên, đó là một dinh trấn Thanh Chiêm, một thành lũy tồn tại suốt từ khi vùng đất này thuộc Chiêm cho đến thời thuộc Pháp sau này. Từ khi Chúa Nguyễn Hoàng vào Nam, dinh trấn Thanh Chiêm một lần nữa trở thành trung tâm văn hoá, kinh tế, chính trị của cả xứ Đàng Trong. Các thế tử, trước khi lên ngôi Chúa đều phải vào làm Tổng trấn dinh trấn này. Và cùng với cánh cửa mở Hội An, dinh trấn Thanh Chiêm đã trở thành một trung tâm văn hoá sản sinh ra bao hiền tài cho đất nước.

Theo bước chân những lưu dân của nền văn minh sông Hồng, sông Mã, sông Lam... đã lưu dấu trên đất Điện Bàn những làng nghề "vang bóng một

thời", những triền dâu xanh ngút mắt. Một làng đúc đồng Phước Kiều nước tiếng gần xa, với những nghệ nhân thâm âm công chiêng rất hiếm hoi của một nền nghệ thuật đã được UNESCO công nhận là di sản văn hoá của nhân loại. Một làng bánh tráng Phú Chiêm vẫn giữ lại hương vị nguyên thủy của món mì Quảng xưa mà hiện nay không thể tìm thấy ở bất cứ nơi đâu khác. Đó là nước mắm Hà Quảng, dẹt Nông Sơn, mây tre An Thanh, chiếu chẻ Chiêm Tây, con đường bê thui, bò tái... cũng đã từng làm nao lòng du khách trước hương vị vừa nguyên thủy vừa mới mẻ.

Vùng du lịch mới đang bùng lên



Lễ hội của các dân tộc mang nhiều bản sắc của sự giao thoa văn hoá

Sở hữu trong tay mình quà tặng của thiên nhiên và một nền tảng văn hoá, 10 năm nay, Điện Bàn góp mình vào sự phát triển của du lịch miền Trung nói chung và Quảng Nam nói riêng bằng 8km ven biển, hoang sơ, đẹp đẽ, hùng hực ánh nắng. Cái tên Hà My, vùng biển nguyên sơ lâu nay chỉ dành cho dân địa phương đã bắt đầu nóng lên với sự ra đời của các khu du lịch resort 5 sao nổi tiếng: The Nam Hai, Kim Vinh, Đại Dương Xanh, sân golf của Sài Thành...; một khu du lịch "bảo tàng tre Việt" trên đồi Bồ Bồ (Điện Tiến) của công ty Phước Tiến đang hình thành, đã hướng cái nhìn của cư dân địa phương về cái giá của đất, cát, gò đồi... mà từ lâu họ đã âm thầm nuôi dưỡng.

Và, làng đúc đồng Phước Kiều đã có danh mục các tour du lịch làng nghề trên con đường Di sản... Hàng trăm triệu đồng đã được đổ vào xây dựng đường giao thông, công trình điện..., các làng nghề, nghệ nhân được tôn vinh. Cùng những cuộc triển lãm làng nghề, hội chợ ẩm thực địa phương, kịch bản sân khấu hoá tái hiện hình ảnh vồng lọng đón rước "Ngũ phụng tề phi", "Vinh quy bái tổ" trên năm con ngựa thực. Cùng các tiết mục, xướng ca các vị anh hùng đất Điện từ quá khứ đến hiện tại được mở thường xuyên tại địa phương... Các làng nghề truyền thống được đầu tư hàng trăm triệu đồng, tập trung thành một làng quê Việt thu nhỏ (đúc đồng Phước Kiều, bánh tráng Phú Chiêm, chiếu chẻ Chiêm Tây...), xây dựng các bến thuyền du lịch chuẩn bị mở tour sông nước Thu Bồn...

Biển đã kín chỗ và những ngôi nhà dân gian Việt mọc trên đất gò đồi được ví như câu chuyện cổ tích viết ở thì hiện tại trên đất chúa xưa... Điện Bàn...

Đến Cà Mau - Về làng Cá Khoai

"Gió lên rồi căng buồn cho sớm, gác chèo lên ta nướng khô khoai, hò hơ...". Mùa khô cũng là mùa hội cá khoai và chỉ có duy nhất ở Cái Đôi Vàm này. Du khách hãy tìm về làng cá khoai, nghe điệu lý kéo chài vừa thưởng thức món khô khoai một lần cho khoái

Cái Đôi Vàm mùa khô khoai



Làng chài Cái Đôi Vàm



Được mùa cá khoai



Gác chèo lên ta nướng khô khoai

Làng khô khoai Cái Đôi Vàm nằm cách trung tâm thị trấn Cái Đôi Vàm, huyện Phú Tân chừng 1km. Trước mặt làng là hệ sinh cảnh riêng có của dải đất phù sa Mũi Cà Mau - lưng là biển Tây, nên ngư nghiệp, từ bao đời vẫn là

sinh kế của người dân nơi đây. Cũng chính cuộc sống gắn liền với con nước thủy triều, bấp bênh trước sự đe dọa của biển cả bao la, nên nếp làng vẫn giữ đủ lễ như trình nghề, cúng bến nước và đặc biệt là lễ hội cầu ngư.

Cứ "nhất niên đáo lệ", vào ngày 15, 16 tháng hai âm lịch, ngư dân làng chài Cái Đôi Vàm cùng với ngư dân miền biển nói riêng kéo về Sông Đốc tổ chức từng bừng lễ hội Nghinh Ông, cầu quốc thái dân an, phong điều vũ thuận, an cư lạc nghiệp... chuyển tải ước mơ của cộng đồng đến một vụ mùa bội thu, cuộc sống ấm no, hạnh phúc.

Cái Đôi Vàm để lại trong lòng du khách hình ảnh của bãi biển đẹp, giàu tôm cá và đặc biệt là cá khoai. Nếu có dịp chứng kiến cảnh nhộn nhịp khi mỗi chuyến thuyền về, tiếng gọi nhau í ới, tiếng máy nổ xình xịch, những chiếc tàu ầm ập cá tôm đang từ từ cập bến hay những khuôn mặt rạng ngời của ngư dân sau chuyến đi biển, bạn sẽ thấy cái vị cá khô khoai nướng như đậm đà hơn.

Đến Luân Đôn - Cho Biết cách Tiêu Tiền

Ngồi trên chiếc xe ca hai tầng du lịch màu đỏ Orginal Tour lần lượt đi qua các danh lam thắng cảnh nổi tiếng của London, như quảng trường Trafalgar Square; điện Buckingham, cầu London Bridge, thiết giáp hạm Belfast từng tham dự các trận hải chiến ở Đại Tây Dương thời Thế chiến 2, cầu Tower Bridge, bánh xe British Airways London Eye là đài quan sát toàn cảnh thành phố, tháp đồng hồ Big Ben, đại thánh đường Westminster Abbaye và đại thánh đường St.Paul... bạn có thể nghe được đủ các thứ ngôn ngữ Pháp, Đức, Ý đến Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha và Ấn Độ, Nhật, Hàn Quốc, Hoa...

London: đẹp, vui nhưng... đắt!

London: “nóng” với du khách lẫn giá cả



Cầu London Tower

London vẫn đang là điểm nóng thu hút du khách quốc tế, dù cho từ trung tuần tháng 4 qua, bạn phải mất hơn 2 USD mới đổi được một bảng Anh (GBP). Mà chi phí cuộc sống ở London thì rất đắt, 4,50 GBP cho một chạng xe buýt; cũng chừng ấy tiền cho một cây kem Magnum 60% cacao bán ở xe đẩy ven đường Pall Mall, cạnh công viên St. James Park. Một phần ăn buffet cơm Tàu trong một quán bình dân nằm trong Chinatown, gần quảng trường Picadilly Circus cũng khiến bóp tiền của bạn nhẹ đi mất 7,95 GBP. Mà đó là chưa tính tiền nước giải khát hoặc ly bia.

Vé xe ca 2 tầng không mui tham quan London là 16 GBP, giá vé vào thăm London Tower, tức pháo đài bất khả xâm phạm từng là nơi giam giữ,

tra tấn và hành quyết nhiều nhân vật nổi tiếng trong lịch sử Anh, trong đó có cả Anne Boleyn, vợ thứ hai của Vua Henri VIII, là 16 GBP; và cuốn sách ảnh giới thiệu nơi hiện cất giữ kho tàng kim cương, châu báu của triều đình Tudor giá 10 GBP. Nói tóm lại đồng bảng Anh đã cao giá trở lại với thời điểm Thứ tư đen 16.9.1992, thời ông John Major còn làm thủ tướng.



Đi trên cầu London Tower

Nhưng đã đến thì phải đi và tham quan một lần cho rõ vì sao London vẫn là một trong những điểm hấp dẫn du khách quốc tế hàng đầu thế giới. Mới đây cơ quan phụ trách quảng bá du lịch Anh (Visit Britain) đã phát hành bản đồ England Rocks liệt kê hơn 100 điểm nóng liên quan đến nhạc pop rock để thu hút các fan. Theo chỉ dẫn của bản đồ này, bạn sẽ tìm đến Abbey Road Studios là nơi Tứ quái The Beatles từng ghi âm sau khi đã trở thành ban nhạc trẻ lừng danh thế giới. Trước căn nhà nơi mà tay đàn guitar điện Jimi Hendrix từng sống hồi cuối thập niên 60, nay có gắn tấm bảng chỉ rõ nó là một di sản văn hoá của nước Anh.

Một vòng quanh London



Du khách thăm Westminster Abbey

Từ Trafalgar Square, quảng trường rộng lớn với tượng đô đốc Nelson

sừng sững trên cao nhắc đến thời điểm hào hùng của vị tướng đã đánh bại Napoléon ở trận hải chiến ác liệt năm xưa, đi bộ ngược lên phố Haymarket, phố Regent thì bạn đến một trung tâm sinh động nhất của London. Đó là Picadilly Circus, cực kỳ tấp nập vào chiều thứ sáu và ngày thứ bảy hàng tuần với đám đông đi bộ vào Phố tàu ăn cơm Hoa, Việt, Thái, Hàn, Nhật, Ý. Vào giờ cao điểm buổi chiều, hàng dài xe buýt công cộng màu đỏ và xe ca du lịch cũng màu đỏ dồn ứ trên các con đường, biến Picadilly Circus thành một khu phố rực rỡ tươi vui, bắt mắt.

Như đã thấy ở Paris, Sydney, Los Angeles... đánh dấu Chinatown ở London cũng là cái cổng gỗ cao to bằng gỗ có treo nhiều đèn lồng đỏ. Ở trong không gian rất Hoa ấy, có đủ các cửa hàng mini bán đủ thứ, trong đó có cả dịch vụ internet với giá 1 GBP/giờ (thay vì 2 GBP/giờ ở một điểm easy@ nào đó hoặc phiếu internet 6 GBP/giờ trong một khách sạn 2 sao).



Xe buýt đỏ hai tầng, hình ảnh quen thuộc ở London

Trong khu Picadilly này còn có nhiều cụm rạp chiếu phim và nhà hát. Không như ở nhiều thành phố châu Âu khác, London nổi tiếng ở khoản thu hút nhiều du khách quốc tế đến đây chỉ để đi xem kịch. Trong đó có những vở liên tục công diễn trong hơn 20 năm, như *Cats*, *Les Misérables* ... và gần đây thì có *Mama Mia* (theo nhạc của Abba) và *The Lion King* .

Nhưng ngay ở vòng xoay Picadilly này, cạnh tượng thần tình yêu Eros trong thần thoại Hy Lạp và ở khúc quanh dẫn vào phố đèn đỏ Soho mới có thêm một điểm thu hút nhiều du khách. Đó là Aroma, bảo tàng kiêm “viện giáo dục tình yêu và các quan hệ” (lời giới thiệu chính thức). Hoá ra London thủ cựu và thanh tịnh nay cũng đã có bảo tàng tình yêu như Paris, Berlin, New York, Los Angeles, Amsterdam và Barcelona!



Sắp đến giờ Ky binh hoàng gia (Horse Guard) đổi ca gác

Muốn và có điều kiện tài chính để shopping một nghỉ ư? Bạn hãy đi bộ thêm vài trăm mét thì thấy Hamleys Toy Store, cửa hàng đồ chơi lớn nhất thế giới nằm cùng lề đường Regent với các cửa hàng Burberry, Zara, UniGlo, Polo Ralph Lauren... Đi xa thêm là Oxford Street nối tiếp bởi New Oxford Street với hàng trăm cửa hàng thời trang khác nhau. Con đường dài nhất London này cũng chính là thiên đường cho những ai thích mua sắm. Rất nhiều mặt hàng đẹp, bắt mắt kích thích thú shopping, nhưng chớ vội lầm 29,95 GBP là rẻ mà phải luôn nhớ nhân nó với con số 2 và sau đó nhân tiếp với 16.000đ. Chẳng hạn mô hình 1/400 chiếc Mig 21 của Không quân Nhân dân Việt Nam từng bắn hạ nhiều chiến đấu cơ của không lực Mỹ, tính ra tiền Việt là gần 1 triệu đồng.

Bạn phải đi xa hơn 35 dặm khỏi London mới đến được Chatham để có thể vào tham quan một gang sơn mới lập nhưng chắc chắn có hấp lực mạnh với những ai từng thích đọc tiểu thuyết của Charles Dickens. Những hình ảnh cuộc sống của người Anh thời thế kỷ 19 từng được Dickens mô tả nay được dựng lại trong thế giới này. Nó rất rộng lớn và tốn hết hơn 60 triệu GBP. Nên giá vé vào tham quan cũng rất đắt, khoảng 400.000 đồng. Nhưng Dickens World sẽ chính thức khai trương vào trung tuần tháng 5 tới.

Đến Quảng Nam - Ngắm Hoa Sữa Tam Kỳ

Dịp này, trời đã cuối xuân nhưng hạ chưa tới, khi những đợt gió mùa đông bắc cuối cùng mang cái rét Nàng Bân thổi qua làm trời chuyển âm u mà người địa phương gọi là “trời ủ hoa sữa”. Những hàng sữa cổ thụ quanh năm rũ bóng xuống dòng sông Tam Kỳ đồng loạt nở bung những chùm hoa vàng óng.

Mùa sữa Tam Kỳ



Hoa sữa rắc vàng đường làng, rải vàng lên tóc, lên cả dòng sông Tam Kỳ quanh năm tràn nước trong vắt.

Người đi nhiều bảo rằng, hình như cả nước mình chỉ có Tam Kỳ là trồng sữa. Người Tam Kỳ thì yêu sữa đến độ sữa được trồng ngày càng nhiều. Không kể những rừng sữa ven sông, đẹp nhất là ở làng Hương Trà, đoạn ngay trên quốc lộ 1 cũ, có những cây trên 100 tuổi to 2-3 người ôm chẳng bao giờ bị chặt. Những con đường mới, sữa cũng được trồng thêm nhiều. Ngành lâm nghiệp xếp sữa vào hàng gỗ giáng hương, có vân đẹp, đóng tủ bàn ghế khi lên nước đẹp không thua cẩm lai. Thế nhưng chẳng mấy người hạ cây lấy gỗ, chỉ để cây ngắm hoa, dù cả năm trời cây chỉ cho hoa độ nửa tháng rồi thôi.

Mùa sữa nở, cả làng Hương Trà sức nước một trời hương, cơ hồ như mùi của dạ lý lẫn ngọc lan phảng phất thêm một chút mộc mạc của hoa đủ dễ buổi hoàng hôn cộng với một chút ngất ngây nụ cười nở bung trong nắng sớm... Tất

cả tạo thành một hương vị đặc biệt đủ gây sự tiếc nhớ khi có dịp ghé lại Hương Trà.

Đi trên đường làng Hương Trà, ngồi trên thảm cỏ bờ sông dưới tán sữa vàng óng, nghe hương sữa thoảng nhẹ mùi trong vắt, tinh khiết chợt thấy người Tam Kỳ sao mà sang trọng! Đã bao giai đoạn khó khăn thế mà những hàng sữa này vẫn được giữ để chỉ toả hương sắc cho đời.

Không chỉ cho hương sắc và bóng mát cổ thụ, sữa còn cho cả một mùa thu ở xứ sở nhiệt đới – vốn khó nhận ra mùa thu. Sang tháng 9, lá sữa trút rào rào, lá vàng bay khắp trời và chỉ dăm hôm là cả một hàng sữa xanh ngắt giờ chỉ còn lại những cành cây trơ trụi trước gió đông. Mùa thu của thi ca, của hội hoạ, của đất trời phương Bắc như được tái hiện ở một góc trời Nam này.

Hương Trà xứng đáng là một điểm du lịch mùa xuân, và cả mùa thu nữa. Thậm chí có người còn bảo, mùa hoa anh đào của Nhật Bản vẫn cứ thua mùa sữa Tam Kỳ ở chỗ sắc màu rực rỡ, những cánh hoa li ti rắc vàng khắp chốn.

Đến Lệ Giang - Đêm Vui Bất Tận

Khi nói đến du lịch Trung Quốc, đa số du khách Việt Nam nghĩ ngay đến Bắc Kinh, Thượng Hải, Hàng Châu, Tô Châu... Lệ Giang ít được nhắc đến và cũng chỉ mới được vài công ty khai thác. Lý do: đi lại không thuận tiện và có lẽ không phù hợp với "gu" du lịch của nhiều người. Nhưng với những ai ưa thích khám phá cái lạ, Lệ Giang hẳn là một lựa chọn sáng suốt.



Điệu múa trên phố

Với dân du lịch bụi thích lê la và ngân sách luôn ở mức thấp nhất như chúng tôi thì máy bay không được lựa chọn làm phương tiện cho chuyến đi này. Để đến Lệ Giang, chúng tôi chọn đường Hà Khẩu, giáp ranh với Lào Cai làm hướng đi chính. Từ Hà Nội, đi tàu lên Lào Cai, làm thủ tục nhập cảnh vào Trung Quốc qua cửa khẩu Hà Khẩu, rồi bắt xe buýt thẳng tới Côn Minh với quãng đường 500 cây số. Ở Côn Minh, điều không thể bỏ qua chính là... đi ăn lẩu nấm. Hẳn bạn sẽ không hối tiếc khi đã nếm món lẩu gà ác với mười mấy loại nấm tươi đặc sản chỉ có ở Trung Quốc này.

Ngay trong đêm, chúng tôi bắt tàu từ Côn Minh đi Đại Lý, kinh đô cổ của nước Đại Lý thời xưa. Với 90 tệ (180.000đ) là có một vé nằm cho quãng đường dài 600 cây số. Một đêm trôi qua với giấc ngủ êm đềm nhờ tàu chạy êm và chăn rất ấm, mở mắt thức dậy chúng tôi đã thấy mình ở Đại Lý. Từ đây, mua vé xe buýt đi Lệ Giang không khó lắm, vì không có nhiều du khách lựa chọn phương tiện này. Trên xe toàn là nông dân cùng những bao tải nông sản. Sau 5 tiếng ngồi xe, chúng tôi là những người khách cuối cùng xuống bến.

“Venice của phương Đông”



Theo hướng dẫn trong cuốn guide book Lonely Planet, chúng tôi gọi điện đến một nhà nghỉ và nghe trả lời bằng một giọng tiếng Anh tốt đến ngạc nhiên. Chúng tôi quyết định vác balô đi bộ đến nhà nghỉ Dong Ba, nhưng không tài nào tìm ra đường trong cái mê cung của những con phố lát đá. Thế là đành phải nhờ ông già lái xe lôi dẫn đường.

Đô thị cổ Lệ Giang (tỉnh Vân Nam) thường được biết đến dưới tên gọi Đại Nghiên cổ trấn, nơi sinh sống của các dân tộc Bạch (Bai), Nạp Tây (Naxi) và Tạng, trong đó người Naxi chiếm đa số. Có lịch sử hơn 800 năm, Lệ Giang nổi tiếng về hệ thống đường thủy và cầu cống, nên còn được gọi là “Venice của phương Đông”. Đáng tiếc là 1/3 thành phố cổ đã bị phá huỷ bởi trận động đất vào tháng 2 năm 1996. Nhờ sự đầu tư khôi phục của chính phủ và các tổ chức quốc tế, Lệ Giang trở thành điểm đến hấp dẫn du khách. Đô thị cổ Lệ Giang đã được công nhận là Di sản văn hoá thế giới vào năm 1997.



Người cho thuê ngựa

Cái tên Lệ Giang dễ khiến hình dung về một con sông nào đó trong đô thị cổ. Nhưng thực tế chẳng có con sông nào cả, chỉ có một hệ thống kênh (suối nhỏ) chạy quanh và xuyên qua lòng đô thị cổ, giúp không khí nơi đây lúc nào cũng trong vắt, dễ chịu với tiếng nước chảy róc rách suốt ngày đêm và từng

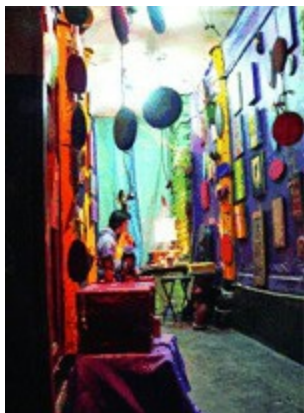
đàn cá chép vàng bơi lội tung tăng cạnh những nếp rong rêu phủ đầy dưới làn nước trong veo. Nước chảy từ trên đỉnh Ngọc Long Tuyết Sơn, ngọn núi quanh năm tuyết phủ trắng xoá ở cách đó chừng 20km. Đứng từ một vọng lâu ở Lệ Giang có thể nhìn rõ đỉnh núi tuyết phủ cao 6.000m này.



Điều đặc biệt ở Lệ Giang còn là những con đường lát đá phiến bóng loáng dưới ánh nắng sớm. Buổi sáng, khi sương vẫn còn giăng nhẹ không gian, khi những người bán hàng quà sáng lục tục dọn hàng, người dân nơi đây mở cửa, xách xô múc nước từ dưới suối lên rửa đường. Điều đặn như một thói quen từ hàng trăm năm nay. Có lẽ nhờ đó mà những phiến đá lát đường mới có độ sáng bóng đến kỳ lạ! Ở đây, cũng sẽ chẳng nhìn thấy một cọng rác nào, vì những thùng rác bằng gỗ sạch sẽ nằm ở khắp nơi, bao giờ cũng là một cặp - một đựng rác tái chế, một đựng rác không tái chế.

Cũng là một “kỳ quan” đáng trầm trồ là cái nhà vệ sinh công cộng. Chỉ mất một hào, bạn sẽ được sử dụng những nhà vệ sinh vừa sạch vừa đẹp. Hoa tươi, nhà gỗ, những cô thu tiền trẻ trung, tươi tắn... Nếu chỉ thoáng nhìn qua, bạn sẽ nghĩ đó là một cái nhà cổ nào đó trong toàn bộ quần thể này.

Huyền thoại chuông gió



Một cửa tiệm ở Lệ Giang

Người dân Lệ Giang thật khéo biết cách làm du lịch. Mọi thứ đều sạch sẽ, dễ chịu, nhỏ nhắn, xinh xắn... Từ đồ lưu niệm đến những quán ăn ngoài vỉa hè, những chiếc cầu đá cong cong bắc qua những con kênh hay những giàn hồng leo lắt léo hoa, những quán cà phê đầy phong cách. Những bà cụ người Naxi đầu đội mũ Mao Trạch Đông, lưng đeo những tấm da cừu đủng đỉnh đi lại trên phố, ngồi đánh bài chăm chú ở khu quảng trường hay múa những điệu múa truyền thống vào các buổi sáng... Những quán ăn bếp lửa xì xèo tiếng dầu mỡ lúc nào cũng có người ghé vào, những quầy hàng bán bánh bábá lúc nào cũng tấp nập du khách nội địa vào mua, những ly nước giải khát mát rượi của bà cụ ven đường. Những ông già trầm tư đánh cờ hay đọc sách sưởi nắng trên những chiếc ghế gỗ kê dọc bờ sông, những anh chàng hippy tóc dài bụi bặm ngồi uống trà trên những tấm lông thú hay những sinh viên mỹ thuật say sưa bên giá vẽ... Tất cả đều đem lại cảm giác cực kỳ thú vị và thực sự là rất Trung Hoa!



Sưởi nắng



Phố Xinhua đông nghịt người

Ở đây, người ta cũng khéo biết cách huyền thoại hoá sự vật, sự việc. Từ những chiếc giếng cổ, những con đường, cây cầu, cho đến những chiếc chuông gió...

Năm 1995, một người Trung Quốc tên Bunong tìm cách buôn chè từ Dian (Vân Nam) đi Tây Tạng. Trên con đường thiên lý dễ khiến người ta bỏ cuộc, người lái buôn độc mã ấy luôn giữ mình tỉnh táo trước tiếng kêu đều đều của

chiếc chuông treo trên cổ ngựa. Một ngày kia, ông nhặt được hai miếng gỗ và quyết định vẽ hình sông Mekong và núi tuyết Meili lên đó. Một chiếc ông treo vào chiếc chuông, chiếc còn lại đeo vào cổ. Trên quãng đường dài và vất vả, ông đã gặp 9 vị bồ đề và được họ cầu chúc may mắn. Kết quả là ông đã đến nơi an toàn. Kể từ đó, Bunong không ngừng thu thập các miếng gỗ từ dãy núi Hengduan và vẽ lên đó tất cả những gì ông nhớ được trong suốt hành trình. Những miếng gỗ đó được treo cùng những chiếc chuông tự chế, và người ta gọi đó là chuông Bunong. Người ta tin rằng, có một chiếc chuông Bunong treo trong nhà sẽ đem lại may mắn và hạnh phúc...



Chuông gió Bunong

Từ câu chuyện này, một cửa hàng chuyên bán chuông gió Bunong đã được dựng lên ở Lệ Giang. Cửa hàng được trang trí khá đẹp, toàn bộ không gian tầng 1 được dành hẳn cho việc xếp đặt và kinh doanh chuông gió, có cả một thư viện nho nhỏ ở trên tầng 2 để du khách tham khảo, thư giãn. Điều đặc biệt là ở ngoài cửa ra vào, lúc nào cũng có một người đàn ông ngồi gõ chuông để thu hút sự chú ý. Dù giá một chiếc chuông loại này không hề rẻ - 80 đến 120 tệ (160.000 - 240.000đ), khách du lịch vẫn mua nườm nượp vì ai cũng mong mình gặp may mắn và vì thái độ bán hàng cực kỳ hiếu khách của người chủ.

Đêm của niềm vui bất tận



Hoa bên hiên nhà

Nhiều người khẳng định đến Lệ Giang mà không đi ra phố vào ban đêm thì coi như... chưa đến Lệ Giang! Và quả thật, khi cả đô thị cùng thấp đèn lồng thì bạn mới cảm nhận được hết ý nghĩa của nhận xét trên.

Khắp quảng trường Sifang ở trung tâm phố cổ, người người đi lại, mua bán như mắc cửi. Ở hai bên dòng kênh chính, trên phố Xinhua, các quán bar đông nghịt người ăn uống, nói cười và hát đối vui như trẩy hội.

Hãy thử tưởng tượng thế này: bạn ngồi trong một quán bar A bên này kênh cùng với một vài người bạn, hoặc chỉ là những người cùng bar, bạn sẽ hát lên một bài, kết thúc ở một từ hay một câu nào đó. Mọi người ở bar của bạn sẽ nhao nhao lên và thách những người ở quán bar B bên kia bờ kênh hát tiếp hoặc hát đúng từ bạn đã kết thúc trước đó. Cứ mỗi lúc thách đấu như thế, cả bờ sông bên này lại nhao nhao lên "Yaso, yaso, yayaso". Cả 500m phố dọc bờ sông, rất nhiều đám hát đối nhao lên như thế. Bạn sẽ thấy mình thật tự nhiên hoà mình vào một đám nào đó, cũng thấy mình gào đến khản cổ "Yaso, yaso, yayaso". Và bạn sẽ thấy thật là "vui dã man!".



Các cụ bà chơi bài

Còn nếu bạn không thích đám đông náo loạn ấy, chỉ cần chọn cho mình một đồ uống, vài món ăn địa phương như cá nướng kiểu Naxi hay thịt lợn

hun khói Sanchuan, và yêu cầu một anh chàng hát rong đẹp trai hay một người thổi kèn trumpet nào đó chơi một bản gì đấy. Thế là đã quá đã cho một buổi tối lạnh tê tái ở vùng thung lũng nơi núi cao này...

Và từng ấy thứ đã đủ khiến chúng tôi mê mẩn, đã thấy quá xứng đáng cho quãng đường gần 2.000km mà mình đã đi qua và sẽ trở về...

Chi phí ước tính cho chuyến đi Lệ Giang bằng máy bay:

- Vé máy bay HAN - KMG - HAN: 175 USD (đã bao gồm thuế và phụ thu xăng dầu)
- Lệ phí sân bay Nội Bài: 14 USD/người
- Taxi từ sân bay Côn Minh về trung tâm: 8 nhân dân tệ (NDT)/người
- Tàu Côn Minh - Đại Lý: 90NDT/người
- Xe buýt đi trong thành phố Đại Lý: 3NDT/người
- Xe buýt Đại Lý - Lệ Giang: 40NDT/người
- Tiền phòng trọ: ít nhất 80NDT/phòng 2 người.

Đến Vân nam - Ăn Trái Mận Đào

Từ lâu rồi, người Việt đã biết thưởng thức những trái đào Vân Nam ở Trung Quốc nổi tiếng ngon, giòn, thơm. Nhưng Vân Nam không chỉ có đào mà còn có trái mận đào, tì bà, lê, táo và nhiều sản phẩm khác. Tỉnh Vân Nam giờ đã trở nên gần gũi với thành phố Hồ Chí Minh hơn.

Côn Minh đã gần Sài Gòn hơn



Tam Tháp ở Đại Lý

Chiếc Boeing 737-700 của hãng hàng không quốc gia Trung Quốc Air China lao nhanh trên đường băng rồi cất cánh khỏi sân bay quốc tế Tân Sơn Nhất lúc kim đồng hồ chỉ 3 giờ 30 sáng ngày 14.5.2007. Điểm đến của con chim sắt này là thành phố Nam Ninh, thủ phủ tỉnh Quảng Tây và sau khi bay thêm 3.000 km về hướng đông bắc là thủ đô Bắc Kinh.

Tuy giờ khởi hành thật khó chịu nhưng toàn bộ 150 ghế trên máy bay đều có hành khách. Trong khi đoàn chúng tôi, gồm đại diện 6 công ty lữ hành lớn (VietTravel, SaigonTourist, Bến Thành Tourist, Festival Tourist, TST và VYC Tour) và 6 nhà báo ở Tp. Hồ Chí Minh bay đến Côn Minh bắt đầu hành trình 7 ngày khám phá hai tỉnh Vân Nam, Tứ Xuyên thì đoàn 30 khách TP.HCM trong cùng chuyến bay này lại đi du lịch Bắc Kinh.

Từ nhiều năm qua, Côn Minh, thủ phủ tỉnh Vân Nam (diện tích 394.000 km vuông) đã là điểm đến của Vietnam Airlines. Đường bộ và đường sắt (tuyến Hà Nội-Hà Khẩu) đã giúp cho việc du lịch và thương mại giữa Hà Nội và Côn Minh phát triển tốt trong thời gian gần đây. Nhưng từ giờ trở đi có thêm cơ hội du lịch và thương mại giữa Nam Ninh, Côn Minh và Tp. Hồ Chí Minh; vì Air China bắt đầu khai thác tuyến bay mới Tp. Hồ Chí Minh-Nam

Ninh-Bắc Kinh và ngược lại kể từ đầu tháng 3.2007.

Sở dĩ có chuyến bay giữa đêm và dừng chân ở Nam Ninh này vì Air China phải tìm cách cho đường bay Bắc Kinh - TP.HCM - Bắc Kinh sinh lợi. Lần đầu bay đến TP.HCM vào tháng 6.2006 với tần suất 4 chuyến mỗi tuần, sau các hãng Hàng không Trung Quốc Phương Nam; Hàng không Thượng Hải và Hàng không Trung Quốc Phương Đông - các đối thủ đã khai thác những đường bay sinh lợi lớn nối liền Tp. Hồ Chí Minh với Quảng Châu, Thượng Hải... nên tuyến bay mới của Air China không có nhiều khách.

Đầu tháng 3.2007, Air China triển khai đường bay mới, rước khách từ TP.HCM bay đến Nam Ninh trả khách, đón thêm khách và sau 55 phút lại bay tiếp đến Bắc Kinh. Vì chính quyền tỉnh Quảng Tây muốn sân bay Nam Ninh phát triển thành sân bay quốc tế nên đã dành nhiều ưu đãi cho Air China, như miễn các khoản phí sử dụng sân bay và tài trợ thêm một khoản tiền. “Rất mừng là cách bay mới này bước đầu sinh kết quả khả quan, số hành khách tăng cao,” cô Kiều Nhung, phụ trách kinh doanh của Air China tại Việt Nam cho biết.

Con gà đẻ trứng vàng của Vân Nam



Đường lên đỉnh Tây Sơn Long Môn

Dừng chân dừng điểm tâm ở Nam Ninh xong, chúng tôi lại cất cánh. Nhưng lần này là trên một chiếc CRJ-200, loại máy bay phản lực nhỏ có sức chở 70 hành khách, của hãng Hàng không Trung Quốc Phương Đông để đến

Côn Minh sau một giờ bay. Từ sân bay về trung tâm thành phố Côn Minh chỉ 4 km.

“Nếu như tỉnh Vân Nam là vùng đất sản xuất hoa và đủ loại rau xanh, trái cây cho toàn thị trường nội địa Trung Quốc thì Côn Minh, do hưởng thời tiết lý tưởng như kiểu Đà Lạt (cũng ở độ cao 1.500 mét trên mặt biển với nhiệt độ quanh năm từ 17 độ C đến 22 độ C), nên từ 70 năm qua đã được gọi là Thành phố mùa xuân,” ông Trần Thiết Quân, trưởng phòng xúc tiến thị trường thuộc Cục du lịch tỉnh Vân Nam hồ hởi giới thiệu. Riêng ở Côn Minh đã có 4 sân golf đẳng cấp quốc tế, còn thành phố Lệ Giang là 2 sân. Nền kinh tế của Vân Nam có 5 ngành công nghiệp kinh doanh chính là thuốc lá; công nghiệp màu xanh (sinh vật chế dược, mía đường, trái cây); du lịch; khoáng sản (đồng, vàng, thiếc, thạch anh...) và thủy điện (hạng nhất TQ).

“Du lịch đang và sẽ tiếp tục là con gà đẻ trứng vàng của tỉnh chúng tôi, trong 3 tháng đầu năm 2007, lượng du khách Việt đến Vân Nam đã tăng 30%”. Năm 2006, Vân Nam (diện tích 394.000 km vuông, 44 triệu dân) đón nhận 1,8 triệu lượt du khách quốc tế (đông nhất là khách Nhật, Hàn, Singapore, Malaysia và Thái Lan) và 72,2 triệu lượt khách nội địa, giúp doanh thu ngành công nghiệp không khói này đạt 50 tỷ tệ (góp 6,8% GDP của tỉnh).

“Đây là con số rất đáng mừng vì vào năm 1995, doanh thu 570 triệu tệ từ du lịch chỉ góp được chừng 3,5%. Hiện nay ngành du lịch thuê dụng 1,7 triệu việc làm trực tiếp và gián tiếp, tức chiếm 7,2% tổng lượng lao động của tỉnh”.

Ông tin tưởng con gà này sẽ sinh nhiều trứng vàng hơn nữa sau khi hoàn tất vào năm 2009 công trình xây dựng sân bay quốc tế Côn Minh mới, thiết kế bởi các chuyên gia Anh và Đức. Mục tiêu là biến Côn Minh thành một trục hàng không lớn nối kết Vân Nam và các tỉnh thành miền tây nam Trung Quốc với các nước ở Trung Đông, châu Âu, Nam Á và Đông Nam Á.

“Ngay bây giờ Côn Minh là cảng hàng không lớn thứ tư ở Trung Quốc sau Bắc Kinh, Thượng Hải và Quảng Châu với mỗi ngày hàng trăm chuyến bay nối kết các thành phố ở Việt Nam, Hong Kong, Hàn Quốc, Thái Lan, Bangladesh, Lào, Malaysia, Singapore...”. Riêng Air China nắm 12% thị trường vận chuyển hàng không gồm hơn 100 đường bay nối Côn Minh với

các thành phố khác ở Trung Quốc và nước ngoài.



Khách sạn 5 sao giả biệt thự Trung Hoa cổ

Ông Trần cho biết sắp tới đây sẽ có đoàn viên chức du lịch Vân Nam bay đến Tp. Hồ Chí Minh bàn việc hợp tác. “Bước đầu, chúng ta có thể thực hiện các chuyến bay thuê đưa khách từ Tp. Hồ Chí Minh đến Côn Minh du lịch Vân Nam và ngược lại. Đối với những người Trung Hoa ở độ tuổi 30 thì cư dân Tp. Hồ Chí Minh mới là cư dân thành phố loại hàng hiệu thứ thiệt đấy!”. Một khi hai địa điểm này trở nên một thị trường lớn thì hiển nhiên là Air China và Vietnam Airlines sẽ phải mở đường bay trực tiếp với tần suất nhiều chuyến hàng tuần.

Ngay trong tháng 6 hoặc tháng 7 tới đây, Cục du lịch Vân Nam sẽ tiến hành chương trình huấn luyện và làm quen với lữ hành Vân Nam cho nhân viên, hướng dẫn viên của một số công ty du lịch Việt Nam. “Đây là chương trình thường niên, năm ngoái chúng tôi đã mời các công ty du lịch của Lào, năm nay mời Việt Nam, sang năm có thể sẽ mời Thái Lan hoặc Malaysia. Chúng tôi tin rằng từ nay đến năm 2012, các tuyến du lịch Vân Nam với các thành phố ở Lào, Việt Nam và Thái Lan sẽ là những sản phẩm phát triển rất nóng, rất thành công”.

Đến Côn Đảo - Câu Cá Biển

Tiền mua cần, mua máy, tiền vé máy bay ra Côn Đảo, tính ra có giá cả chục triệu, đổi lại họ có được cảm giác chỉ có trong Ngư ông và biển cả của Hemingway



Con cá thu đại đao dài cả sải tay, nặng hơn chục ký

“Con thú, con thú lớn quá!”. Cả ghe reo hò, cổ động cho Nguyên, người đang “đánh vật” với con cá. Con cá có lúc vùng lên kháng cự dữ dội, khiến cho người câu có cảm giác như lưỡi mắc vào rạn đá, nhưng cuối cùng cũng đành thúc thủ từ từ bị lôi vào ghe.

Mặt mày tái xanh vì hồi hộp, anh chủ nhiệm hội câu 4 số 9 sung sướng giương cao “chiến lợi phẩm” trông rất “oách” của mình: một con cá thu đại đao dài cả sải, nặng hơn chục ký...

Những “viên đạn” cuối cùng

Buổi sáng ngày câu cuối cùng, cả nhóm chỉ còn đúng năm con mực và mười con cá sống làm mồi. Năm tay cần, mỗi người được chia một mực, hai cá. Tuấn Hàng Xanh, vốn đã chán chê vì hơn nửa tháng lênh đênh câu kéo,

nhường lại con mực làm giải thưởng cho người lên con cá đầu tiên. Cũng vẫn là Nguyễn Anh Nguyên lên được con cá đầu, một con cá mú chỉ nặng hơn nửa ký.

Hết mực, được anh em bạn ghe khéo léo móc cho con mồi cá đồng đỏ tươi, Nguyên bắt cá cho nó lội ra xa. Mười lăm phút sau, đột nhiên, trong lúc thu dây, cần của anh bị giật chúi như có ai giật lấy nó trong tay anh. Anh siết mobil và đánh mạnh cần, tim đập dồn vì linh cảm mình sắp ghi được một “bàn thắng” để đời trong nghề câu. Con thu đại đao đây rồi, nó cứ trồi trũi như một quả ngư lôi dưới nước. Lên tới ghe, con thu, nhưng do quá xúc động, nên mọi người cứ cao giọng kêu là “con thú” khi câu được chúng.

Côn Đảo những ngày lễ cuối tháng tư đầu tháng năm này là đúng vào mùa trăng. Trăng sáng vằng vặc, biển đêm đẹp tuyệt nhưng không thể làm được mồi. Kỷ lục là đêm trước đó, cả ghe câu chỉ được năm con mực, đánh lưới mảnh thì lại không có con nào. Thế mà chỉ với “những viên đạn cuối cùng” ấy, anh chủ nhiệm “đỏ như son” câu có cá, mà lại là cá lớn.

Nhà hàng trên biển

Chuyến câu khơi lần này có một thành viên đặc biệt, ông Mười, quản lý bếp của một nhà hàng chuyên đồ biển ở đường Nguyễn Thị Diệu. Chính ông Mười đi chợ cho chuyến câu (chỉ riêng tiền rau không thôi đã hơn nửa triệu đồng), đồng thời hứa hẹn sẽ tự tay nấu các món ngon bằng vật liệu tươi sống mới bắt lên từ “hồ biển”.

Dân thành phố mà, rất ngại phải làm cái việc “đeo be ghe”, thế nhưng cứ chiều chiều trước sức hấp dẫn của món ngon, ai nấy đều không cầm được lòng để lai rai vài chén rượu, lon bia. Món cá mỏ heo chỉ cần nướng muối ớt thôi đã thơm lừng, ngọt lịm. Mực sống vốn làm mồi hay cá mú mới bắt lên ăn sống chấm mù tạt. Tuyệt thú là đây! Trên một “nhà hàng” dân dã bồng bềnh trên biển, được ăn những thứ “cá lựa” tươi rói - thành quả câu kéo của chính mình, trời trăng mây nước và có khi cả những cơn sóng nhồi đến thót ruột... Cá bè cu mà nấu cháo thì ngon phải biết, cá mó làm gỏi “tuyệt cú mèo”, trong khi cá tràm bì mà làm chả thì so với cá thác lác là một trời một vực. Các món thịt như bò, heo mang theo, cũng ngon hơn hẳn trong đất liền do các bữa cơm có khi mấy ngày liền chỉ toàn là cá với mực...!

Cảm giác “bạc triệu”

Trong suốt ngày hôm đó và cả mấy ngày sau, Nguyên vẫn còn mơ màng đến cái cảm giác câu được “con thú” ấy. Hưng Cận, một thành viên của CLB 4 số 9, cũng nhắc đi nhắc lại cảm giác câu được con hồng bạc đầu tiên. Lần đầu đi câu biển, thế mà mới chỉ nhúng cần xuống nước lập tức cần cong oặt xuống biển. Phải nỗ lực khi cương lúc nhu, anh mới bắt được con cá biển đầu đời nặng chừng bốn ký của mình.

Một ngày trước khi bay ra Côn Đảo, Hưng sắm ngay một chiếc máy Daiwa Satinga trị giá “chỉ” khoảng 12 “chai” (triệu). Chiếc máy câu đắt tiền này được Hưng tính là đã được “gỡ” đến 1,2 “chai” khi anh câu được con cá mú đỏ nặng gần bốn ký, chưa kể hơn chục con hoác, lão, bè chang, kềm, đồ, mó... Loại cá mú đỏ này khi còn sống, mỗi ký lô loại một lên đến 310.000đ.

Hôm đó, ngày thứ tư của chuyến câu, là một ngày “đại hội” của cá mú. Một toạ độ X ở gần mũi Việt Minh, chỉ chuyên được cá đỏ, nhưng may mắn sao, hầu như tay câu nào trong chuyến cũng bắt được cá mú ở địa điểm này. Đã qua ba ngày sóng gió, mất ăn mất ngủ, thế nhưng cả Nguyên và Hưng đều tỉnh hẳn người khi câu được cá quý. Cả ghe cứ mỗi lần có người dính cá mú, lại rộn lên những tiếng thúc giục lấy vớt, và anh thuyền trưởng tên Khánh lại khẩn trương sử dụng những cây kim của mình để “cấp cứu hồi sinh” những chú cá để chúng vẫn còn sống sau khi đã trải qua sự thay đổi áp suất từ 40 – 50 mét nước.

Những cái “cảm giác” có giá bạc triệu! Đâu chỉ có tiền mua cần, mua máy, chỉ tiền đi máy bay, tiền ghe, chi phí ăn uống sinh hoạt, mỗi người tính ra cũng đến 5, 7 “chai”. Đó là chưa kể những gian khổ, những bất tiện khi phải xa rời “nệm ấm chăn êm” để sống đời “ngư phủ”. Tuấn Hàng Xanh nói, lớp da đen bóng này phải đến sáu tháng sau mới có thể nhả hết nắng!

Đến Nha Trang - Mua Chả Lụa Diên Khánh

Có lẽ không có chả lụa nơi nào giống với chả lụa Thành Diên Khánh. Cái độc đáo của chả lụa nơi này là khi ăn có mùi nước mắm

Chả lụa hương mắm



Cách Nha Trang khoảng 10 cây số về phía Nam, chả lụa Thành có vị hoàn toàn khác với chả lụa Nha Trang, chả lụa Sài Gòn, Hà Nội (hay còn gọi là chả Bắc). Ngay chả lụa Ninh Hoà (cách Nha Trang 30km về hướng Bắc), tuy hình thức có giống chả lụa Thành từ cách gói cho đến nêm nếm gia vị, nhưng khi ăn sẽ phân biệt được ngay. Khác trước nhất là vị mặn mặn, ngọt ngọt. Nếu chả nơi khác có màu trắng, thì chả lụa Thành màu hơi vàng bởi gia vị và nước mắm trộn vào. Chả thường được gói thành từng đòn một ký, nửa ký, hay những cuốn chả nhỏ, giá chỉ 1.000đ/cuốn...

Chỉ nội trong khu vực thị trấn Diên Khánh, có đến hai mươi nhà "lò" nem chả. Thâm niên phải kể lò Minh Châu trong thành và lò Lý ở ấp Đông Môn, tồn tại chừng nửa thế kỷ nay với nghề cha truyền con nối.

Thịt làm chả lụa phải là thịt nạc đùi, không gợn tí mỡ nào. Thịt thái nhỏ, ngày xưa cho vào cối đá giã đều tay, người già, người cầm dũa trộn thịt cho khỏi rơi ra ngoài, thịt giã thật nhuyễn, mịn, chảy chả mới ngon. Giờ đây, tất cả công đoạn đều có máy móc làm thay và khéo ở công đoạn gói. Gia vị gồm:

đường, tiêu giã nhuyễn, mỡ, bột ngọt, tất cả bỏ vào thịt trộn và giã tiếp đến khi thịt chảy nhuyễn; thêm mỡ thái hạt lựu. Chả lụa không cần gói chặt tay, sau đó cho vào nồi luộc khoảng 40 phút, chả chín. Chả sống có thể làm những món khác như: lấy bọc trứng cút hay bọc nấm hương hấp, có thể vê thành viên chiên hay nướng...

Chả lụa cần bảo dưỡng tốt để khỏi thiu, tốt nhất cho vào tủ lạnh. Ngày tết, cắt khoanh tròn hay miếng kèm dưa hành, dưa kiệu lai rai tuyệt cú. Chả lụa cũng có thể ăn với bánh tráng cuốn rau sống chấm mỡ ớt tỏi. Ngoài ra, chả có thể ăn kèm nhiều thứ, cả ăn cơm hay chế biến. Chẳng hạn, thái nhỏ nấu với cà chua, hành tây, đập vào một quả trứng thế là có nồi canh nóng, thật tiện cho ba ngày tết.

Khách thích chả lụa hương mỡ Diên Khánh đa phần là dân địa phương thành phố Nha Trang. Khách Sài Gòn ra Nha Trang cũng có người biết tìm đến và thế là những "đại lý" hay "chi nhánh" được thiết lập.

Đến Sài Gòn - Ăn dồi Rắn, dồi Lươn

Có lẽ ta nên bắt đầu từ dồi chó, vì nó được ca dao, thành ngữ phản ánh hơi bị đậm nét. Trong ca dao: Sống ở trên đời, ăn miếng dồi chó, Chết xuống âm phủ, biết có hay không? Hoặc thành ngữ: Sống được miếng dồi chó Chết được bó vàng tâm Muốn thử, mời bạn tới làng nướng Đệ Nhất ở Q. Tân Bình

Dồi chó mà xưng tụng tới độ như thế, một phần có thể giải thích là đối với người dân nghèo, nó là đỉnh điểm của cái sự ngon, vì họ suốt đời lam lũ, chẳng mấy khi trong bữa ăn có miếng thịt heo mua ở chợ. Phần khác có thể thấy, qua câu ca dao và thành ngữ trên, triết lý của người bình dân coi sống và chết một cách tương đối, mỗi thời đoạn có nhu cầu riêng. Cái ăn vẫn là trước nhất.

Dồi chó mà bạn có đi khắp Sài Gòn để ăn thử hết quán này tới quán nọ, thì cũng không đủ để sống nổi cái triết lý của người xưa, trừ những anh chàng ở Mỹ, ở Tây lâu ngày, lỡ phải lòng món dồi chó. Một miếng dồi chó "đúng chuẩn" phải hội được vị lá mơ, cái béo béo của đậu xanh, thoang thoang mùi mẻ, riềng, mắm tôm, cái béo dịu dàng của mỡ chó. Nhưng để đậu xanh không bị "hư hỏng", dồi phải được nướng chó không chiên.

Dồi Bắc hơn hẳn

Thông dụng và dễ xử hơn cả là dồi heo. Dồi họ Trư này phân ra hai trường phái Bắc và Nam. Người Nam dùng ruột non chứ không dùng ruột già. Họ dùng thịt vai xắt cỡ một phân và huyết chín cũng xắt cỡ đó, rồi trộn chung với đậu xanh, tiêu rang vàng đậm giập giập, trộn với rau răm, húng quế xắt nhỏ. Vì ruột non nên dồi không lớn và khi chín, miếng dồi được chiên vàng ruộm. Món dồi của dân Tây Ninh lại dùng ruột già như dồi Bắc. Người Bắc chọn cái ruột không quá lớn, cũng không quá nhỏ, dùng nước gạo vo tuốt lòng. Nhưn dồi gồm sụn cổ họng, mỡ sa, rau răm băm nhuyễn, cùng với huyết trộn đều, rồi cho vào ruột già. Đặc biệt dồi Bắc không chiên. Món dồi

ngon hay không còn do huyết có bị hãm mặn hay không và hỗn hợp các thứ phụ gia điều chế hài hoà.

Dồi Bắc hấp dẫn hơn dồi Nam. Ngay những quán cháo lòng trên quốc lộ 1A, ngoài Long An một chút, được nhiều người khen, nhưng món dồi ở đó ăn không ngon, không đã bằng dồi Bắc trong cái quán bình dân gần ga Sài Gòn.

Dồi cũng như cô gái mà tự thân chẳng đẹp, phải có lụa là. Dồi phải đi với cháo. Cháo lòng như một thứ lụa là để "người con gái" dồi xinh hẳn lên. Hễ nơi nào món cháo lòng được chăm chút, thì ít khi bạn ăn phải món dồi cát ơi là cát, và phải thề một đi không trở lại nhìn mặt cô chủ quán.

Lên hàng thượng thừa

Sau dồi heo là dồi rắn. Đến rắn thì dồi bắt đầu đi vào cảnh giới công phu. Khó khăn là lúc lột da rắn để làm dồi. Nhiều người vẫn thích giữ nguyên đầu rắn cho "kịch tính", nên khi cắt khoanh da để lột, họ vẫn cố giữ cho mảng da mình nối với đầu không đứt lìa, dặng hồi nhồi thịt vào da rắn đầy, có thể trả đầu cho "châu về hợp phố" với mình. Dồi rắn chỉ ngon khi độ bằm của xương thật mịn. Có nơi lóc bỏ xương hoặc không lấy hết xương mà chỉ lấy một phần, để cho trong cái mềm kia có những điểm cứng tạo sự hài hoà của miếng ăn. Dồi rắn ngon ở chỗ cái béo của lớp da với điều kiện là người ta đừng chiên già quá làm da bị giòn rộp lên, mỡ bị phóng thích hết.

Cuối cùng của công phu là dồi lươn. Để chế biến món dồi lươn, trước tiên người ta làm cho lươn chết rồi dùng tro hoặc cám tuốt sạch nhớt, moi bỏ ruột, rửa sạch. Dùng dao cắt lìa phần xương thịt ở phía cổ lươn như cách cắt rắn - không làm đứt rời, đảm bảo da lươn được liền từ đầu chí đuôi. Do phần đuôi lươn quá nhỏ nên khó lột da được, người ta phải cắt ngang cả thịt xương phần thân lươn cuối cùng cách đuôi lươn một đoạn khoảng từ 6-10 phân. Trong phần xương thịt lươn, người ta lọc bỏ xương chỉ lấy thịt, băm nhuyễn rồi trộn với thịt nạc heo, nấm mèo, bún tàu cũng đã được băm nhuyễn cùng với gia vị, đường, nước mắm, tiêu sọ để nguyên hạt. Dùng muỗng nhỏ trộn đều và múc hỗn hợp thịt băm cho vào đây da thân lươn đã lột ra trước đó như làm dồi lợn, dồi chó. Dồn thịt xong, khoanh tròn nguyên con lươn đặt vào nồi, lấy củ

hành tàu lột bỏ vỏ lụa, cắt đúng làm tư nếu là hành nhỏ, hoặc làm tám nếu là hành to xếp lên trên. Đổ nước cốt dừa ngập thân lươn rồi bắc lên bếp, để lửa riu riu. Khi nước cốt dừa sôi lên vài lượt thì nêm gia vị, đường, nước mắm cho vừa ăn, xong múc ra đĩa, rắc đậu phộng giã giập lên trên. Dồi lươn rim nước cốt dừa ăn kèm bánh mì hoặc nhậu lai rai với rượu mạnh thì... coi như đem đồ.

Đến Kiên Giang - Câu cá rừng U Minh

Có thể bạn chưa từng thấy những con cá lóc 4-5 kg một con, cá rô to bằng bàn tay người lớn, cá sặt rằn 3-4 con một ký. Những ngày cuối tuần về U Minh Thượng sẽ thấy.



Anh Long, dân mê câu cá từ Bình Long (Bình Phước) đến U Minh Thượng

Về tới ngã ba Rạch Sỏi, theo QL 61 tới thị trấn Minh Lương, qua phà Tắc Cậy, đi theo QL 63 tới chợ Thứ 7, rẽ trái về ấp Cạn Ngọn, xã Thanh Yên, huyện An Biên (Kiên Giang) là tới Vườn quốc gia U Minh Thượng. Tháng 4.2004, vườn quốc gia này bắt đầu khai thác du lịch và mở dịch vụ câu cá trong rừng.

Phó phòng quản lý du lịch Nguyễn Văn Nhiên nói U Minh Thượng đã mở du lịch câu cá trong rừng.

Cuối con đường nhựa ở khu hồ Hoa Mai, những chiếc xe đời mới từ khắp nơi, nhiều nhất là biển số TP. HCM. Quang, một tay khoái câu cá, neho mắt nói: "Tụi này ở quận 5, đi từ 3 giờ sáng, giờ mới tới đây". Một nhóm khác từ huyện Bình Long, đến đây lần thứ hai. Họ từng vào Vườn quốc gia Tràm Chim ở Đồng Tháp Mười... thi câu cá. Nhưng tới U Minh Thượng ai nấy đều nói, "ngoài sức tưởng tượng, đi câu riết rồi ghiền". Cứ chiều thứ sáu là cả

nhóm phóng xe đi, chiều chủ nhật mới quay về. "Chết mà chưa!" - ở một góc rừng, tiếng ai đó hô lên khi con cá lóc lưng đen sì, bụng trắng hếu lấm tấm bông, nặng trĩu được lôi lên khỏi mặt nước.



Dịch vụ du lịch câu cá trong Vườn quốc gia U Minh Thượng

Dù loại hình du lịch này ở Vườn quốc gia U Minh Thượng cơ sở vật chất phục vụ khách còn quá nghèo nàn, ọp ẹp. Quanh hồ chỉ chừng chục căn chòi cột kèo bằng gỗ tràm, mái lợp lá, phục vụ cơm nước, rượu bia đơn sơ. Nhưng mỗi tháng đón không dưới 1.500 khách mê câu cá từ các nơi kéo về.

Vào U Minh Thượng câu cá, mua vé 40.000đ/người/ngày. Nếu không câu, khách có thể thuê vỏ lãi của khu du lịch đến các trảng lớn trong rừng với giá 30.000 đồng/người. Sáng 7 giờ đưa đi, chiều 17 giờ đón về, khách có thể mang đồ ăn riêng theo sở thích.

Đa số dân câu đều mê các trảng trống vì ở đó cá nhiều và cá "mọc râu" lên hàng cụ. Sau khi trả các khoản chi phí trên, du khách câu được bao nhiêu cá cứ mang về bấy nhiêu.

Đến Bến Tre - Mua Kẹo Dừa

Vào dịp cuối tuần bạn cùng gia đình thực hiện chuyến du lịch xanh đến với miệt vườn sông nước Cửu Long. Trên đường ghé tham quan cồn Phụng, sau đó ghé cồn Thới Sơn thưởng thức giai điệu ca cổ tài tử mượt mà sâu lắng

. Sau khi tham quan, ghé tiếp tục đưa đoàn đến khu du lịch Tân Phú rộng 2,2 ha, đây là điểm dừng chân khá lý tưởng và cũng để thưởng thức những món ăn đậm chất đồng quê trong không gian thoáng đãng, nhẹ nhàng. Trong vườn hội tụ nhiều loại cây ăn trái đặc trưng của miền Nam bộ: nhãn, sôri, sapôchê, chuối, đu đủ... Và còn những chuồng thú nuôi như trăn, gà sao, sóc, khỉ..., chúng chạy nhảy, đùa giỡn rất tự nhiên cộng với sự nhiệt tình hiếu khách của gia chủ, tất cả sẽ làm bạn hài lòng.

Đến trưa, vào nhà hàng có sức chứa vài trăm khách, thưởng thức những món ăn đặc sản dân dã đậm nét Nam bộ, không thể bỏ qua như: gà vườn luộc lấy nước nấu cháo thêm lá dâu tằm non, còn gà thì xé phay bóp cây chuối xiêm, gà nướng muối ớt, cá lóc nướng trui kiểu "khăn hoang", gà ác nấu dâu tằm, ếch xào lá cách, cá bống dừa kho tộ, canh chua bông súng... Đồng thời nơi đây có một số phòng để bạn lưu trú qua đêm.

Ăn xong bạn có thể đong dừa trên vông được mắc giữa hàng dừa nước khá vững chãi, hoặc có thể tựa lưng trên chiếc ghế đá đặt dưới tán cây râm mát, hay vào những căn chòi lá dừa được cất trên con rạch nhỏ ven sông Tiền thả hồn nhâm nhi... tách trà pha mật ong (ong nuôi trong vườn) vắt thêm quả tắc thì quá tuyệt. Nếu bạn thích thử tài câu cá, mang chiếc cần câu và một ít mồi ra ngồi bên bờ kênh chờ cá cắn câu... chắc hẳn bạn sẽ rất thích thú với hương vị đồng nội.

Chiều xuống, bạn thả bộ vài trăm mét, gần đó có nhiều vườn cây trái sum suê như vườn ổi Phương Dung, vườn Mười Nhỏ..., bạn hãy chọn cho mình trái nào ưng ý nhất để "xử" tại chỗ hay có thể ghé lò kẹo dừa Thiên Lý nổi tiếng xứ Bến Tre để xem, tìm hiểu quy trình làm kẹo rồi mua về một ít làm quà cho người thân.

Liên hệ: Khu du lịch sinh thái Tân Phú, ấp 1, Tân Thạch, Châu Thành,
Bến Tre,

Đi Xuyên Việt - Lang thang rượu và mỗi

Tôi tin rằng cũng đã từng có và sẽ có những đoàn đi, những chuyến đi còn hoành tráng hơn, gian nan hơn, ly kỳ hơn, hay thậm chí sang trọng và đầy đủ tiện nghi hơn, nhưng chắc gì có chuyến đi nào gây ấn tượng mạnh mẽ, sâu sắc và háo hức như chuyến đi này.



Giò heo giả cày. Ảnh HĐ

Thứ nhất, chuyến đi hoàn toàn ngẫu hứng, bật ra trong một bữa nhậu giữa mấy người bạn từ một ý tưởng khá mơ hồ: “Đi tìm cái ngon, cái đẹp trong văn hoá ẩm thực dân dã truyền thống Việt Nam”. Chính cái “tính mơ hồ” ấy tạo men say cho cả lộ trình. Cái bất ngờ tạo nên tiếng kêu ngạc nhiên, thảng thốt: “Ồi giời ơi!” trên suốt hành trình, khác với các “tour du lịch chính quy” được lập trình đến tận cái tăm xĩa răng.

Thứ hai, có lẽ vì chúng tôi đi một mạch, liên tục theo một đường khép kín có độ dài gần 7.500 km, chỉ trong một tháng trời. Có những cung đường buộc phải vượt khoảng 600 cây số một ngày cho kịp hẹn. Mọi cảm xúc đầy ắp được dồn nén, được bung ra khi có dịp. Cứ thế và... cứ thế.

Hình học hoá lộ trình ấy là một vành nón chao nghiêng từ nóc Trường Sơn đến biển Đông mà điểm cực Bắc là km số 0 trên Quốc lộ 1 ở cửa khẩu Đồng Đăng, trong một buổi trưa mưa bụi giăng giăng phủ mờ núi non xanh thẫm màu chàm vùng Đông – Bắc. Mấy cành đào dại vẫn đơm hoa hồng thắm bên đường báo hiệu mùa xuân nơi đây vẫn còn lưu luyến, chưa đi.



Thịt nướng đã được nâng lên hàng nghệ thuật. Ảnh HĐ

Vẫn còn đây dư ảnh của bữa ăn ở nhà hàng Vạn Hoa bên bờ sông Kỳ Cùng, dưới chân dãy Tam Thanh, Nhị Thanh, xứ Lạng. Bàn ăn dọn ra khoảng mười hai món, bày biện đẹp như cổ cười, với lợn sữa quay theo kỹ thuật tẩm ướp của người Tày. Món vịt quay xứ Lạng vốn nổi tiếng từ lâu với lớp da vàng rộm cho khách ăn một hương vị bí ẩn, khó tả. Nhưng nổi bật vẫn là các

món rau rừng, đặc sản địa phương. Những chồi non cây sau sau, thường đỏ ối trên các triền đồi, tham gia bàn tiệc với vị chua chua, man mát, điều hoà một cách dễ chịu các món quay nhiều mỡ. Canh khoai môn dẻo thơm nấu với xương hầm, giải rượu. Đĩa xôi nếp nướng nhuộm lá rừng, tím ngắt màu tím bâng khuâng... và nhiều món nữa.



Rau muống xào tỏi và thịt sườn xốt mắm ruốc là một trong những món ăn dân dã, mộc mạc mà hấp dẫn. *Ảnh Trần Việt Đức*

Rượu Mẫu Sơn của người Dao, được chưng cất bằng nước khe lấy từ núi cao trong điều kiện áp suất thấp. “Trên Mẫu Sơn ấy, khoảng 80-90 độ C, nước đã sôi rồi, cũng men ấy, gạo ấy, lấy nước từ Mẫu Sơn về cũng không thể ra được loại rượu truyền thống của người Dao đâu”, cô chủ quán giải thích. Chúng tôi thưởng thức thứ rượu non cao ấy theo cách của người Tày. Chủ bón rượu cho khách bằng một chiếc muống nhỏ. Ân cần đấy, mà say lúc nào không hay. Càng say hơn khi bữa tiệc gần tàn, cô đầu bếp lên trình diện khách, cùng với cô chủ hát một bản dân ca Tày trong tiếng đàn tính tấu tự đệm.

Điểm cực Nam là mốc tọa độ số 0001, ghi : “Tọa độ Quốc gia – hệ GPS, km 2.345” ở điểm mũi Cà Mau trong nắng phương Nam óng vàng rực rỡ. Ngồi bên hiên nhà hàng thủy tạ “Mũi Cà Mau” mới xây, nhâm nhi rượu Mỏ Quạ với sò huyết và ốc bươu nướng ngọt lừ, nhìn ra mặt biển mênh mông, nhìn ra mũi đất tận cùng nhớ về địa đầu cực Bắc để hình dung ra đất nước ta dài, rộng, đẹp để biết nhường nào.

Điểm thấp nhất phía Đông lộ trình ven biển có lẽ ứng với cao trình 0,00 của chuẩn cao độ quốc gia Hòn Dấu, là quán Dũng Tư, chuyên chế biến món ăn từ cá tôm nước lợ, trong một buổi trưa mưa bụi giăng mờ bức màn sa mỏng bên đầm Cầu Hai, bắc đèo Hải Vân.



Trong cái se lạnh của một chút mùa đông còn sót lại, tô canh cá dìa, đĩa tôm rang đỏ, đĩa cua hấp vàng, sản vật đầm phá, vỏ mỏng, thịt đầy với “rượu Bàu Đá thứ thiệt” mang theo từ đất võ Tây Sơn càng làm khí vị lãng du của cả hành trình thêm đậm đặc.

Còn đỉnh điểm cực Tây có lẽ là cung đường Trường Sơn đoạn chạy qua A Lưới, A Sầu, A Roàng, A Tép, có khả năng đạt đến độ cao trên dưới 2.000m so với mực nước biển.

Từ cầu treo Dakrong, chúng tôi vượt sông Ba Lòng nổi tiếng đến tận thị trấn P'rao, huyện lỵ huyện Đông Giang, một huyện mới của Quảng Nam, nơi có ngã tư, một hướng về Đà Nẵng, một móc với lưới đường Tây Trường Sơn. Đây có lẽ là một trong những cung đường hùng vĩ nhất, lộng lẫy nhất trong hành trình xuyên Việt.

Nhớ lại lời hướng dẫn về cách ăn chả cá của bà chủ quán “Chả cá Lã Vọng” ở phố Chả Cá, Hà Nội: “Người phương Tây quen dùng bữa theo thực đơn từng món, hết món này, thay đĩa, dùng sang món khác. Họ đã thất bại khi đến dùng món chả cá ở nhà hàng chúng tôi, ăn hết cá rồi mới dùng đến bún. Sau này chúng tôi phải hướng dẫn họ: “Món chả cá cũng như nhiều món khác của người Việt là sự tổng hợp của nhiều cảm giác ngay trong một miếng ăn. Ăn chả cá thì đầu tiên nên gắp một đĩa bún. Một ít thôi. Sau đó là rau sống, kế đến, từ một đến hai miếng cá lăng đã được ướp kỹ, nướng qua và làm nóng trên chảo mỡ. Dứt khoát phải có rau thì là được xào tái cùng chả. Rắc một ít lạc rang đã xát vỏ và mấy miếng nhỏ bánh đa bẻ vụn, thêm mấy cọng hành chẻ vắt chanh, cuối cùng là một thìa nhỏ mắm tôm, thứ mắm tôm đặc sản đã được pha chế một cách công phu theo bí quyết riêng của nhà hàng. Tất cả trộn đều, chỉ vừa đúng một đĩa và khi chả còn nóng. Những thành phần của hỗn hợp đó sẽ chứng minh tác dụng và hương vị riêng mình được hoà trộn trong một cảm nhận chung, tinh tế và uyển chuyển. Đây, người Việt cảm nhận thiên nhiên trong một cảm quan tổng hợp, có chính, có phụ, có âm, có dương, một trạng thái được điều hoà hợp lý, đã trải nghiệm bao đời.

Sự cảm nhận đó cũng có những biến thái giữa các vùng miền.

Người phương Nam ăn hột vịt lộn có cung cách riêng. Quả trứng được vớt ra từ nồi luộc, hoặc lấy ra từ thúng ủ, còn nóng hổi... một chiếc chum vừa xinh đặt lọt đầu nhỏ của quả trứng cho đỡ nóng tay. Chiếc thìa nhỏ gõ mạnh vào đầu trứng, nhẹ nhàng bóc mấy mảnh vỡ, để lộ ra một màng lụa mỏng. Sau màng lụa ấy là một dịch lỏng màu nâu nhạt mà cảm quan dễ làm nước bọt người ăn tiết ra trên đầu lưỡi. Nhẹ nhàng chọc thủng lớp màng mỏng ấy,

rắc một chút muối tiêu, chờ cho bột nóng, vừa ăn, ngửa cổ húp sạch. Đảm bảo với bạn rằng cái dịch thể mẩn mẩn, giòn ngọt, nóng nóng trong lần húp đầu tiên ấy chắc chắn sẽ thấm vào đến ruột gan, xương tuỷ. Sau đó thì hớp một hớp rượu Gò Đen nóng bùng gan ruột và nhấn nha thường thức từng miếng một, cái bào thai vịt đang độ sinh thành, với cọng rau răm... và mấy sợi gừng thái chỉ. Cái thú đó, tưởng như bình dân, nhưng ẩn chứa bao điều kỳ diệu. Ngoài Việt Nam, tôi thật không biết có dân tộc nào phát hiện ra món “hột vịt lộn” tuyệt vời này?

Người Bắc thì bóc trứng ra “toàn diện và triệt để”, cho vào bát, nêm nếm xong, dùng thìa xăn ra, cũng ăn với rau răm sau khi “tợp” một hơi ly rượu làng Vân, thơm lừng, cháy cổ. Tôi không hiểu tại sao người Bắc không ăn với gừng thái chỉ? Trứng vịt lộn tính hàn, chất âm, gừng sống tính nhiệt, chất dương, âm dương điều hoà theo cách người Nam xem ra khoa học hơn chứ nhỉ?

Còn người Huế bóc quả trứng ra một đầu đủ lớn, sau khi nêm nếm vừa ăn, các cô gái Huế vốn ưa làm dáng, thích thì thích đấy, nhưng sợ người ta cho là tục, nên ngửa cổ bóp mạnh, cả cái lòng trứng chui tọt vào mồm, cắn thêm vài lá rau răm cho thêm hương vị. Ăn mà như không ăn vậy?!

Chuyến đi vừa qua của anh em chúng tôi có gì đó gần giống cách ăn chả cá của người Hà Nội hay cách ăn trứng vịt lộn của người Huế: “Nhất khí “.

Nghĩa là làm một mạch, một hơi. Kỹ thuật này có trong võ thuật Trung Hoa, nghệ thuật thư pháp.

Cổ thư chép: “Ngô Đạo tử uống rượu, múa gươm rồi cầm bút, nhúng mực, vẩy lên mặt lụa mà thành tranh”. Hay như Vương Hy Chi, nín thở, định thần, vung bút một hơi thành chữ, thành nghệ thuật. Nghề chơi nào chả công phu!

Xem vậy, nấu cho đúng cách, ăn đúng kiểu, thưởng thức đến tận cùng cái thú vui được sống trong cõi đời này, tận hưởng cái hạnh phúc mà Đất Trời và cuộc sống cho ta, dễ mà cũng thật khó lắm thay!

Đến Hà Tây - Muốn ăn rau sắng chùa Hương...

Chẳng loài rau nào trên đời mà ăn lại tuyệt như rau sắng. Đó là thứ vị rất kỳ lạ của đạm thực vật, ăn vừa bùi vừa ngọt mà lại không hề ngấy. Sắng nổi tiếng cả nước là ở xã Hương Sơn, huyện Mỹ Đức, Hà Tây, đang được đóng gói vào siêu thị...



Du khách nào về trẩy hội chùa Hương cũng tìm mua bằng được vài ba cân rau sắng về thưởng thức và làm quà. Trong ảnh: đường lên chùa Hương. Ảnh: Trần Việt Đức

Suốt cả tiếng đồng hồ lội bộ qua một thoi đường rừng, chúng tôi mới tìm đến được trang trại của ông Trịnh Văn Tiết, một trong số các "đại gia" rau sắng của làng Yển Vỹ, xã Hương Sơn. Hàng ngày vợ chồng ông cùng ba người con vui thú điền viên, chăm nom trang trại rộng 3 hecta nằm mãi tít trong cánh rừng ven khu di tích danh thắng Phong Vân thuộc quần thể khu du lịch chùa Hương.

Gặp những "đại gia"

Cây rau sắng phải trồng ít nhất là 3 - 5 năm mới được hái lá lần đầu tiên và 10 năm sau mới được thu hoạch với số lượng lớn

"Tôi là sơn nhân đến tận gan ruột, sinh sống và khai khẩn trong khu rừng này đã được ngót nghét 70 năm nay", ông Tiết khoe vầy rồi đầy hứng khởi phăm phăm dẫn chúng tôi đi thăm cơ ngơi thăm đơm mồ hôi, công sức của ba thế hệ gia đình mình. Hiện ông có khoảng 6.000 gốc cây rau sắng nằm rải rác trên hai ngọn núi rộng 2 hecta cạnh nhà. Số gốc cây đã được thu hoạch là

1.000. Cây lâu năm nhất được bố ông trồng từ cách nay 20 năm. Chả là, ông cụ vào rừng sâu đốn củi, tình cờ gặp, cụ mang về trồng trên ngọn núi cạnh nhà. Thật may, đấy chính là cây rau sắng cái. Khi cây ra hoa kết trái vàng ươm như kén tằm rụng quanh gốc và mọc ken đầy những cây non, cụ cần mẫn ươm cho chúng lớn độ một gang tay rồi tỉ mẩn đánh ra trồng trên từng hốc đất nhỏ trên khe triền núi đá xám lạnh. Nếu thời tiết thuận, mỗi năm có hàng trăm cây non được vun trồng và rồi cái nghiệp rau sắng lại được con cháu cụ tiếp tục đắp bồi...



Cây rau sắng

Nếu như gia đình ông Tiết nổi danh vì có cả một trang trại rau sắng thì ông cụ Nguyễn Văn Áp lại nức tiếng nhờ được rừng ban lộc. Ông Áp ngoài 80, người nhỏ thó, rắn chắc và diết lòi. Ngày nào cũng vậy, cứ tình mơ là ông đã cần mẫn len lỏi bao góc ngách núi đá điệp trùng của núi rừng Hương Sơn để tìm hái rau sắng về bán vào buổi chiều cho nhà chùa và khách du lịch. Chăm chỉ, lại thông tỏ mọi góc ngách của núi rừng nên ông luôn kiếm được nhiều rau nhất so với các đồng nghiệp. Đời ông quanh năm chỉ gắn với rau sắng, với núi rừng Hương Sơn. Hết mùa rau sắng, ông đi đánh gốc cây về đốt than, xẻ ván, đóng thuyền, hay đào củ nâu, củ mài, hái lá thuốc... về bán. Chính ông cũng chẳng nhớ đã bị ngã bao lần. Có lần trẻ con thấy ông nằm quay lơ dưới gốc cây, máu quánh đen quanh đầu, thế mà rồi chiều ông lại tỉnh dậy và gùi rau sắng về được. Cũng chính sau một lần ngã như thế, ông bị trào máu ra tai nên sinh bệnh nghễnh ngãng đến giờ. Người trong xóm ngoài làng còn bảo ông Áp cũng đã mấy bận giáp mặt “ông ba mươi” giữa đại ngàn mà vẫn vô sự; kẻ nói ông là ma rừng nên loài thú dữ ấy cũng phải kiêng nể; người lại bảo hồi đánh Pháp ông từng là du kích xã, ẩn vào thế núi mà đánh giặc suốt bao năm nên có tài xuất quỷ nhập thần. Tôi hỏi thì ông chỉ lẳng đàng cười. Lo cho sức khoẻ của lão nghệ nhân, mọi người khuyên nghỉ đi

rừng thì ông thùng thảng bảo: tích cóp đủ 20 triệu đồng gửi ngân hàng để làm vốn dưỡng già thì nghỉ. Là nói vậy thôi, chứ tôi biết ông đã có đủ cái số tiền ước ao cả đời, cái số vốn thu được từ lộc rừng ấy từ mấy năm nay rồi nhưng có lẽ cả đời bầu bạn với cỏ cây, muông thú quen rồi nên ông chẳng thể một ngày ngồi chân đi được. Ông Áp biết cả những cây rau sắng to như cây đại già mà để hái được rau, ông phải dùng một cái sào nhỏ có ngoắc mà giật từng ngọn xuống (chứ không theo cách “tàn sát” của những người chỉ ham hố kiếm tiền mà chẳng quan tâm gì đến thiên nhiên: vì ngại leo lên cây - vốn đã mọc cheo leo mà cành lại giòn, rất dễ gãy - nên họ cứ lấy sào mà đập, mà giật bừa phứa cả cành lẫn nụ; vớ được cây nào là bứt bằng trụi thui lụi).

Cứ đầu tháng tư âm lịch, khi cây đã ra những chùm nụ thì ông chỉ dám xin lộc một chút thôi rồi còn chừa lại một phần "cho chúng nở hoa trắng muốt; đến tháng năm âm lịch thì kết thành quả chín vàng ươm như kén tằm (mỗi cây cho từ 20-30kg quả), khi rụng xuống mọc thành cây con ken đầy quanh gốc cây mẹ, trông đẹp và có hậu lắm!" - ông Áp bảo vậy. Rồi cũng phải kể tên các "đại gia": ông Nguyễn Văn Tiềm có 3.000 cây rau sắng ở khu thung Cống Vại, ông Trần Văn Đáng với 5.000 cây ở thung Gạo, dưới chân chùa Hình Bồng... cũng đã làm giàu bằng nghề trồng rau sắng từ vài ba năm nay.

Rau siêu sạch và bán đắt như tôm tươi



Những cây đực, hoa không kết quả mà chỉ ra những chùm rồng rồng trắng muốt. Ảnh: Quảng Trí

Sinh trưởng trên những triền đá lạnh, không nê nhiều đến bàn tay chăm bón của con người, có chăng chỉ là xới đất và nhặt cỏ, nên rau sắng là sản phẩm siêu sạch (từng đoạt HCV tại Hội chợ thực phẩm an toàn tại Hà Nội năm 2004). Vì vậy, để không mất đi các dưỡng chất và giữ được hương vị rất riêng của rau sắng, người dân ở đây khuyên các bà nội trợ, trước khi chế biến chỉ cần rửa qua để tránh rau bị nát; sẽ là hoài của nếu bỏ đi những cọng rau non, giòn và rất bùi.

Vì là loại rau quý hiếm, lại thơm ngon nước tiếng nên rau sắng luôn rất có giá: từ 100.000 - 300.000 đồng/kg, tùy từng thời điểm; đắt đỏ vậy mà chưa khi nào người bán bị ế lấy một cọng. Mỗi vụ, trung bình một cây rau trưởng thành có thể cho người dân nơi đây thu nhập từ 2 đến 3 triệu đồng. Du khách nào về trải hội chùa Hương cũng tìm mua bằng được vài ba cân rau về thưởng thức và làm quà cho người thân. Rất nhiều người nhạy bén với thị trường cũng thường xuyên mai phục ở các nẻo đường lên núi hay các khu chợ quanh vùng Hương Sơn để thu mua rau sắng với số lượng lớn đem đi tiêu thụ khắp nơi; tất nhiên, khi ấy giá cả sẽ được đẩy lên cao gấp hai, ba lần.

Vườn tằm



Một góc chợ rau . Ảnh: Quảng Trí

Ông Nguyễn Chí Thanh, chủ tịch UBND xã Hương Sơn cho chúng tôi biết: "Từ cuối năm 2001, nhằm phát huy lợi ích kinh tế của cây rau sắng, UBND xã đã đưa chiến lược phát triển sản phẩm du lịch đặc thù này vào nghị quyết của Đảng bộ xã và khuyến khích nhân dân tiếp tục đầu tư mở rộng diện tích trồng cây rau sắng. Chúng tôi cũng đã mời GS, viện sĩ sinh học Vũ Tuyên Hoàng về giúp nghiên cứu phương pháp ghép mô. Chắc chắn chỉ chục năm nữa là cây rau sắng mọc bạt ngàn rừng Hương Sơn". Hiện vùng nguyên liệu của dự án đã được mở rộng tới 15ha; tạo công ăn việc làm ổn định và có thu nhập cao (vào mùa thu hoạch, mỗi ngày một người dân hái được 2kg rau, thu nhập 240.000đ) cho 300 hộ gia đình. "Rau loại 1 được đóng gói, bán trong hệ thống siêu thị (nhiều nhất là tại tầng 4, Trung tâm thương mại Tràng Tiền Plaza Hà Nội) và xuất khẩu; các loại rau chất lượng thấp hơn sẽ được tiêu thụ trên thị trường truyền thống", ông Nguyễn Chí Long, giám đốc Công ty cổ phần Đầu tư Du lịch và phát triển quốc tế, cho chúng tôi biết thêm.

Vậy là từ nay, rau sắng sẽ không còn làm khách ẩm thực lo "tiền đồ ngại tốn, con đường ngại xa"; mà vị ngọt đậm đà của thứ thời trân này sẽ còn bay ra ngoài dải đất hình chữ S mến yêu để góp phần làm phong phú thêm cái thú ăn chơi của bạn bè năm châu nữa đấy, thưa cụ Tản Đà kính mến!

Đến Kiên Giang - Ăn Cháo trần sông Trẹm

Anh Tám Hùng, trưởng Ban Tuyên giáo huyện An Minh, tỉnh Kiên Giang nói: “Về Miệt Thứ mà chưa ăn cháo trần thì chưa thấy hết cái đã, cái hương vị thời khẩn hoang của vùng bán đảo Cà Mau”. Và anh đưa chúng tôi đi ăn cháo trần ngoài vàm sông Trẹm thơ mộng



Bên dòng sông Trẹm

Qua khỏi thị trấn An Minh, dọc dòng sông Trẹm có khá nhiều quán đặc sản vùng bán đảo Cà Mau. Chúng tôi ghé quán ông Tư Nọ, chỉ bán một thứ duy nhất là cháo trần. Theo lời “thổ địa” dẫn đường thì quán này có cách nấu, cách ăn, cách bài trí còn giống xưa nhất (rất tiếc vì trời nhá nhem tối, trong quán không có đèn điện nên chúng tôi không ghi hình được). Quán là căn nhà sàn gỗ nhô ra sông, không ghế, không bàn, xung quanh trống trơn lộng gió, mái lợp lá dừa nước xé đôi, thứ vật liệu xây dựng mà ở đâu trong vùng này cũng có. Ngồi trong quán nhìn ra sông có thể thấy rõ những cô thôn nữ mặc áo bà ba hây hây chèo xuồng, miệng ngân nga mấy câu hát tài tử, vọng cổ (cũng là đặc điểm của con gái xứ này). Chủ nhà bảo chúng tôi “các vị cứ cởi áo, banh ngực ra cho mát và phải uống cho say mới đã cái tình cái nghĩa của người dân xứ này”.

Nồi cháo trần bốc khói được dọn ra thơm phức (xin nói rõ là nồi cháo chứ không phải cái lẩu). Thịt trần vàng lựng chặt miếng vuông xen lẫn mấy thốt mỡ trần bóng ngần mới trông đã phát thèm, cắn một cái sừn sực, béo, ngọt, là lạ đến tê đầu lưỡi. Phần bao bên ngoài miếng thịt giòn giòn, ngon nhất mà hình như không phải da. Ông Tư Nọ vừa gắp vui một ly, cười khà khà: “Da

đâu mà da! Da trần người ta đem xuất khẩu hết rồi. Đây chỉ còn phần thịt thôi. Mà bảo đảm với mấy ông đây là trần vùng U Minh Thượng thứ thiệt, nhưng cũng không vi phạm luật bảo vệ động vật hoang dã đâu mà lo, ăn đi!”. Phần làm cho nồi cháo thơm nhất có lẽ là mỡ trần, thấy vậy mà không béo, cắn mấy thớt liền mà vẫn không thấy ngán, mấy vị chủ nhà còn nói vui ăn mỡ trần tốt cho bao tử, nó tráng liền mấy vết loét lâu nay nữa.

Mấy đĩa rau rừng to ú hụ cùng chén nước mắm biển Kiên Giang là phần không thể thiếu, tăng thêm phần hấp dẫn cho món cháo trần. Trong đó đợt trại mềm mềm, giòn tan, loại dây leo lâu nay người thành thị qua sách vở chỉ biết thân của nó dùng để làm dây thừng, bện đăng, đó, thùng nước mắm nay lại là thứ ngon nhất. Anh Bảy Đến, bí thư xã An Minh Bắc nói: “Cái thứ hoa đồng cỏ nội này bây giờ là món đặc sản quê tui đó, thậm chí nó còn chễm chệ trong mấy nhà hàng ở Rạch Giá, Cà Mau, Vị Thanh nữa”. Nói như vậy có nghĩa là lại có thêm một ít thu nhập cho người dân nghèo U Minh.

Chia tay Miệt Thứ, chia tay bán đảo Cà Mau, chúng tôi còn lưu luyến mãi con người, mảnh đất vùng cực nam tổ quốc, trong đó hương vị món cháo trần cùng những món đặc sản nơi đây càng làm chúng tôi nhớ nhiều một thời cha ông ta đi khẩn hoang mở đất. Tiếc là việc khai thác tham quan du lịch vườn quốc gia U Minh Thượng, hệ sinh thái ngập nước ngọt độc đáo ở bán đảo Cà Mau cùng việc giới thiệu những nét văn hoá về con người, vùng đất, ẩm thực ở đây chưa hết tiềm năng.

Đến Phan Rang - Ăn Bánh Căn

Địa chỉ: Quán Đạt Phan Rang, 147 bis Trương Định, Q.3 - ĐT: 8437390 Bên cạnh cửa vào của quán Đạt Phan Rang là một hàng ba chiếc lò khá lớn bằng đất nung với những vỉ đất có lỗ bên trên. Những chiếc khuôn đất đổ bánh căn, bánh xèo được đặt vào các lỗ này. Và như để chạy đua với ngọn lửa đang cháy rực trong lò, người phụ nữ gốc Phan Rang đổ bột liền tay vào các khuôn bánh. Một kiểu giới thiệu món ăn đặc sản của quán khá sinh động



Bánh canh chả cá



Quán Đạt Phan Rang

Quán được trang trí bằng những tượng, phù điêu đất nung đặc trưng của đất Phan Rang. Trong không gian mang hơi hướm của nền văn hoá Chăm, các món ăn đặc sản càng rõ nét địa phương. Tô bánh canh ngoài những lát chả quết bằng cá mối và cá rựa trắng phau được điểm thêm vài miếng nạc cá thu, cá ngừ càng đậm đà hương vị. Đĩa bánh căn nhân hải sản vàng ươm, giòn rụm càng nhai càng thích. Hay món tráng miệng xu xa mát lạnh làm bằng rong biển ăn kèm với mứt gừng sợi thoảng vị nồng ấm thật thú vị.

Giá tham khảo:

Bánh căn, bánh xèo: 20.000đ/phần; Bánh canh chả cá, bún sữa: 16.000đ/tô; Xu xa mứt gừng: 5.000đ/phần