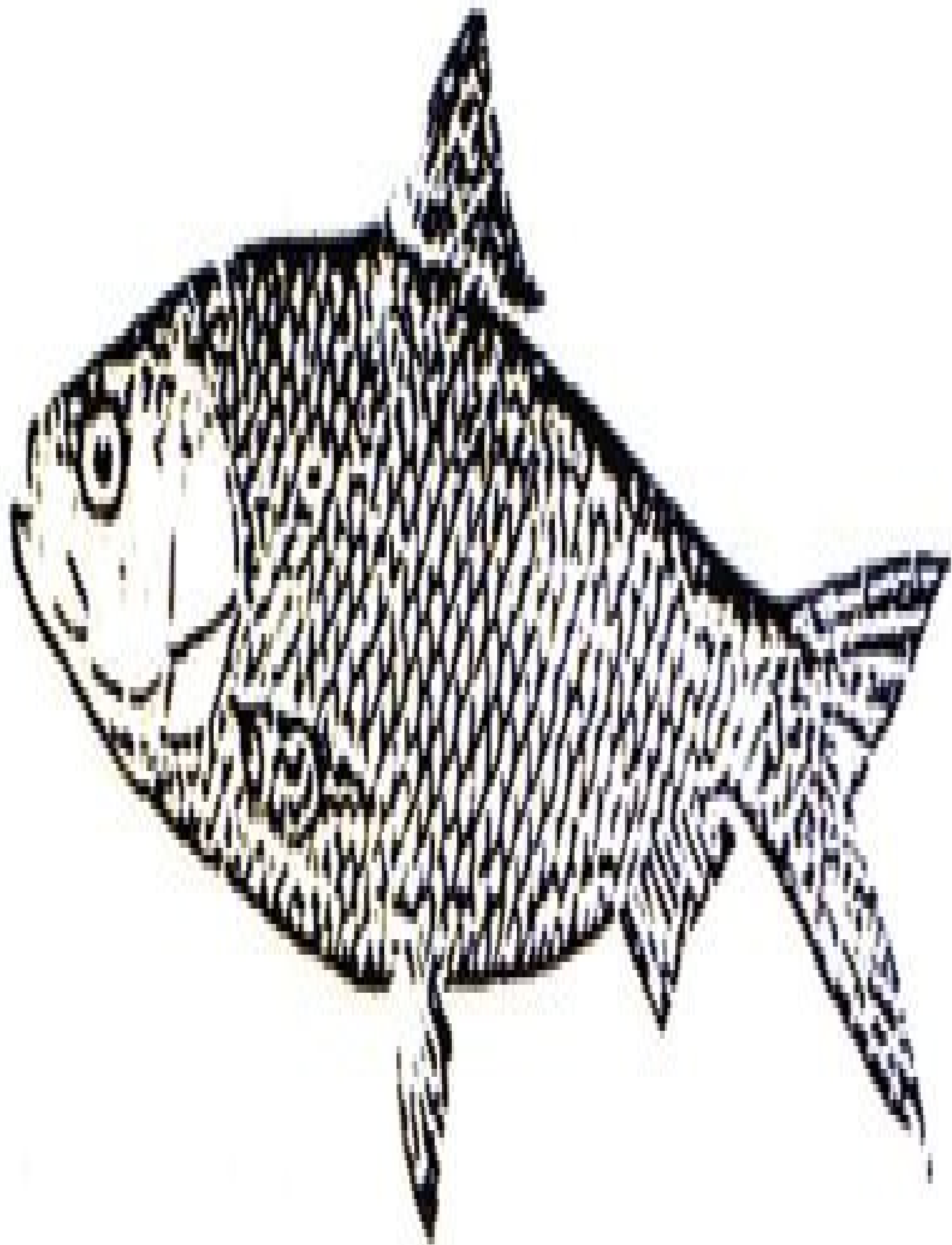




ĂN – CHƠI PHẦN 7

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

Mục lục

[Đến Miền Tây - Ăn Cá Cháy Xoài Xanh](#)

[Đến Cần Thơ - Ăn cá ngát Phụng Hiệp](#)

[Đến Cà Mau - Về U Minh ăn mắm lòng](#)

[Đến An Giang - Câu cá Bông Lau Vàm Nao](#)

[Đến Tây Bắc - Ăn Cơm Lam kiểu Thái](#)

[Đến Tiền Giang - Ăn mắm tôm chà](#)

[Hà Nội - Trung Tâm Ẩm Thực Mới](#)

[Pha chế rượu mùi](#)

[Cocktail pha chế từ Cognac](#)

[Chọn Ly Uống Rượu](#)

[Đánh giá vang](#)

[Một vài bí quyết sưu tầm rượu vang](#)

[Chọn món gì hợp với rượu vang?](#)

[Rượu vang nào cho món Việt?](#)

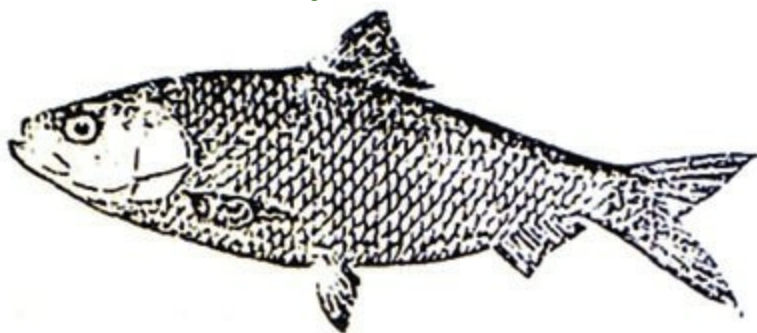
[Đến Nhà Hàng - Chọn Rượu Vang](#)

[Ở Sài Gòn Ăn Món Địa Trung Hải](#)

Đến Miền Tây - Ăn Cá Cháy Xoài Xanh

Khi những bông xoài hàm tiếu chuyển thành những trái xoài non, Đợi chừng một tháng, xoài tượng hình lớn dần thành... món xoài sống. Lựa một cây xoài bột, đập giập ăn với nước mắm đường, giảm tí ớt ăn hoài không biết chán

Vị xoài canh cá cháy



Mùa này, người đồng bằng sông Cửu Long không thể thiếu vị chua của xoài trong bữa ăn thường ngày với món cá kho. Cá lóc kho xấp nước, thả xoài sống băm nhuyễn vào, trộn đều, giảm ớt quả là... hao cơm. Nhưng thuở xưa kia, xoài còn là một thứ "gia vị" rất đặc lực trong việc làm tăng thêm hương vị vốn đã tuyệt vời của loài cá cháy - một hải vị độc đáo - đã biến mất.

Cá cháy có dạng hình bầu dục, thân to và dẹt, lưng xám, lườn và bụng màu trắng bạc, vảy trắng to. Sau khi đẻ trứng, mình cá ửng hồng. Cá sống ngoài biển, mỗi năm vào sông đẻ trứng, là mùa săn bắt sôi động của ngư dân. Người ta thức từ nửa khuya về sáng, lúc cá cháy ngoi lên ăn sương, bơi xuống ra sông cái vùng chài hoặc thả lưới. Những con cá nặng trung bình 2-3 ký lên khỏi nước chừng vài phút là chết, sẽ là món ngon cho cư dân mảnh đất hai bên sông Hậu này.

Giản tiện nhất là món cá cháy nướng hoặc chiên lát chấm nước mắm chanh tỏi ớt ăn với cơm trắng. Công phu hơn một chút thì cá cháy nướng trui, chưng hoặc hấp. Thường thì người ta kho mẳn (kho lạt) cá cháy ăn với bún

kèm rau ghém. Còn món cá cháy kho rim công phu hơn một chút: lót đáy nồi lớp mía róc vỏ chặt khúc chẻ làm tư hay làm sáu. Cứ một lớp cá là một lớp mía, sau cùng phủ lớp mía lên mặt. Cho nước dừa xăm xấp cá, nêm nước mắm nhĩ vừa ăn, bắc lên bếp. Lửa lớn đến khi nồi cá sôi thì cho lửa riu riu. Nước dừa cạn, đổ thêm đợt nước dừa thứ nhì, cũng xăm xấp như vậy. Theo đó mà nấu trong hai ngày hai đêm. Bấy giờ sẽ có món cá cháy kho rim "bá cháy". Phải khéo tay lắm mới đưa được khúc cá ra đĩa còn nguyên vẹn, đẹp mắt. Thịt cá mềm như bơ, tan trên mặt lưỡi; xương cá mềm như xương cá mòi Sumaco Maroc, vỡ nhẹ trong răng. Cùng chút tiêu bột thoảng cay hốc mũi, món này ăn với cơm hoặc bún đều ngon.



Ở Trà Ôn, thời xưa khi đánh bắt được cá cháy quá nhiều, tiêu thụ không hết, người ta còn nghĩ ra cách làm mắm. Món này "qua mặt" hết trội các loại mắm khác. Riêng ở Cầu Kè, tôi không thể nào quên những đêm khuya gần sáng, nghe tiếng rao cá, má tôi háo hức ra bờ sông đón ghe cá. Trong ánh đuốc lập loè giữa không gian bàng bạc sương mù, những con cá từ khoang xuồng óng ánh vẩy trắng bạc gợn thềm được ngư phủ cầm trên tay cho lựa. Vậy là bữa ăn sáng hôm đó ở nhà tôi có một món duy nhất trên bàn. Tô canh lấm tấm xanh hành xắt nhuyễn, tiêu bột lấm chấm đen điểm xuyết trên mấy khúc cá trắng tinh, nhưng hấp dẫn nhất là vài đùm trứng cá vàng hươm nổi lều bều. Má tôi gọt xoài sống băm thả vô tô canh chỉ với mục đích lấy vị chua của nó làm gia vị. Cả nhà xúm xít ăn. Thịt cá thơm ngon. Nước cá ngọt chua vị xoài, thơm ngọt mùi hành lá. Nhưng bùi béo nhất là trứng cá. Càng ăn càng "bắt ngây".

Dù được pha chế dưới hình thức nào, người ta không bao giờ đánh vảy cá cháy bởi bên dưới chân vảy cá trong da có lớp mỡ tạo nên hương vị đặc trưng không loài cá nào có được. Chính vì vậy mà danh sĩ Tô Đông Pha đã từng gọi cá cháy là "cá tiếc vảy". Và pha chế cá cháy không cần tới gia vị có tên là bột ngọt, bởi bản thân cá đã "ngọt lừ" từ thịt tới xương.

Theo Gia Định thành thông chí của Trịnh Hoài Đức (Hậu học Lý Việt Dũng dịch và chú giải, TS Huỳnh Văn Tới hiệu đính và giới thiệu, NXB Tổng hợp Đồng Nai, tái bản lần thứ 1, 2006), mục Vật sản chí, trang 211, ghi: "Thiên ngư (còn gọi thì ngư, cá cháy): vảy lớn nhiều xương, ăn béo ngọt, nên nấu chín, không nên ăn gỏi sống, cá này mùa thu sinh, mùa đông chữa, trứng đầy bụng, ăn nhiều bị đi tả. Ở Vĩnh Thạnh và Định Tường có nhiều cá này, vùng phía Bắc không có". Và nghe đâu loài cá trân quý này cũng có ở Nha Trang. Mới đây, từ bên kia bán cầu - những Việt kiều ở Mỹ cho biết "Đã nhận ra cá cháy".

Tin vui này, nếu những nhà khoa học ở Trung tâm quốc gia Giống thủy sản nước ngọt Nam bộ (xã An Thái Trung, huyện Cái Bè, tỉnh Tiền Giang) hay được, biết đâu sau khi nhân giống thành công cá hô, cá bông lau, cá cóc, cá trà sóc, cá vồ cừ... cá cháy cũng sẽ có cơ hội phục hồi.

Đến Cần Thơ - Ăn cá ngát Phụng Hiệp

Ông Hạnh, quê Phụng Hiệp sống bằng nghề chuyên lặn bắt cá ngát. Phương tiện hành nghề của ông là chiếc ghe máy nhỏ.



Ông vui vẻ cho biết: Đoạn sông Ngã Bảy trước đây cá ngát thật nhiều, nhưng giá rẻ. Giờ cá ít hơn nhưng bù lại có giá nên vẫn bám lấy nghề. Dân chuyên nghiệp có hai dạng: câu và thụt hang. Câu cá ngát ở dưới trụ cầu đơn giản, dùng lon sữa bò quấn nhợ có gắn cục chì nặng gần lưới để dễ chìm sâu từ 10m – 12 mét; mỗi câu thường là ốc bươu, tép nếu kiếm được còng gió thì “nhảy” hơn. Còn thụt hang bắt cá ngát lớn ở lòng cầu này “tôi như thuộc lòng”. Cứ trời quang mây tạnh, không sóng lớn là nổ máy đi bắt. Dùng ống hơi cắm vào miệng lặn sâu xuống lòng sông tìm hang cá, cho một ít thuốc mua ở tiệm thuốc bắc thụt vào hang, lấy lưới chài bủa xung quanh, cá ngát không chịu mùi hôi, chui ra khỏi hang thế là mắc vào lưới.

Nói thì dễ vậy chứ có lúc cũng phải trầm mình cả buổi mới kiếm được một vài con. Vả lại, loại cá này có ngạnh độc, đâm trúng là nhức tận xương, có khi sốt một, hai ngày.

Thịt cá ngát ngon, dai có thể chế biến nhiều món như cà ri, kho lạt, kho sả ớt, nhưng ngon nhất là nấu canh chua. Trước hết làm sạch cá bằng tro bếp, sau đó ngâm cá trong giấm để sạch nhớt và mất mùi tanh. Không nên mổ bụng cá trước khi rửa cá bằng giấm, vì như thế cá sẽ không ngon. Đầu cá ngát nấu canh chua là tuyệt nhất. Khi nôi canh chua cơm mẻ nước màu trắng đục đã nêm gia vị bốc khói, từ từ cho cá ngát vào. Dùng rau ăn kèm là bắp

chuối cắt mỏng, rau muống, cải bẹ... nghe thơm ngát.

Đến Cà Mau - Về U Minh ăn mắm lòng

Mắm lòng là một đặc sản quen thuộc của bà con vùng biển Khánh Hội (U Minh - Cà Mau) được chế từ ruột con cá ngừ. Không như các loại mắm khác, mắm lòng không làm thương phẩm đại trà mà chỉ làm khi những lần ngư phủ đánh bắt trúng cá ngừ



Chọn loại cá tươi độ khoảng 4-5 ký rửa sạch, thịt để ăn, lấy nguyên bộ lòng, ruột và cả máu, bỏ mang, bỏ bao tử. Thái từng miếng nhỏ cho vào keo hay thố; tùy theo sở thích mặn, lạt mà trộn với tỷ lệ 2 hoặc 3 lòng với 1 muống muối. Đậy thật kín, đem phơi 3 - 5 nắng. Nhanh quá thì mắm chưa thấm, ăn không mặn mòi, để lâu quá thì mắm ngấu, chỉ còn nước không ngon.

Mắm lòng quẩy rữ đến độ: Tay bưng một đĩa mắm lòng/Vừa đi vừa bước ông ầm xuống mương. Một chén mắm lòng đen sóng sánh, thơm đậm, béo bùi, cho gia vị, tỏi ớt... một đĩa thịt ba chỉ (ba rọi) luộc, hỗn hợp rau tươi. Lấy bánh tráng phết mắm lòng, thịt rau, ớt, bún cuốn lại,... Cũng có thể dùng bánh tráng trắng tinh, nóng hơi cuốn bột tôm, rau sống, thịt ba rọi, chấm vào chén mắm lòng với ớt thái mỏng, ăn ngon đến... quên tên quên tuổi.

Món mắm lòng kho để chấm thì phi tỏi dầu cho thơm, lửa liu riu, đổ mắm vào quậy đều, thêm chút bột ngọt, đường để làm dịu bớt vị mặn của muối.

Khi nôi mắm ruột sôi lúp búp, mắm chín tới bay mùi thơm nức mũi. Mắm lòng, ăn cơm cũng ngon miệng, gan cá bùi bùi, cật cá chưa tiêu ăn có mùi nhân nhân, dạ dày cá vừa béo vừa mặn, thơm mùi rất riêng.

Mắm lòng dân dã, vậy mà bà con rất quý, nên người ta bảo: "Khách quen thân, ruột rà, mới được chủ nhà mời ăn mắm ruột".

Có dịp về biển Khánh Hội, bạn nhớ đến các nhà ngư dân tìm thưởng thức hương vị của món ngon độc đáo này.

Đến An Giang - Câu cá Bông Lau Vàm Nao

Là tay kinh doanh tư nhân, Tín "quen lớn" với dân làm nghề "bà câu" ở địa phương, có thể đưa nhóm bạn đi bủa cá bông lau với bất cứ chiếc ghe nào.

Cứ tưởng là sao sa. Tứ bề, trong chừng 3km một khúc sông, hàng ngàn ngọn đèn dầu le lói sáng trong đêm đen. Vàm Nao như một trận đồ bát quái lập loè của dân hạ bạc

Chiều đúng hẹn, cùng chàng Lê Hữu Tín (27 tuổi, ấp Trung 1, thị trấn Phú Mỹ, huyện Phú Tân, tỉnh An Giang) lên đường ra xóm cá.

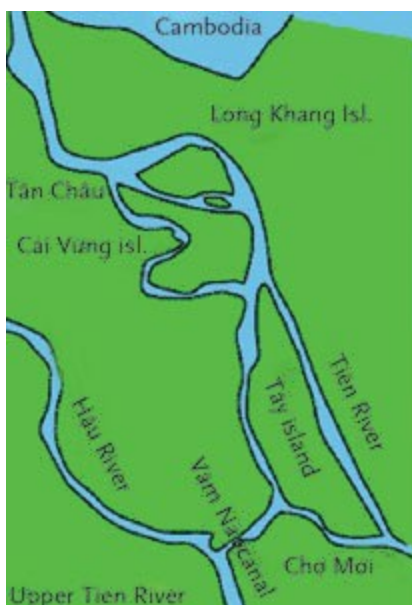
Theo chân dân hạ bạc



Chuẩn bị bủa lưới

Xuống ghe anh Nguyễn Văn Bi, 32 tuổi, làm nghề này đã 10 năm. Chị Nguyễn Thị Châu - 29 tuổi, cũng từng ấy năm theo nghề - cặm cùi thắp từng ngọn đèn dầu rồi chụp chắn gió bằng vỏ chai nhựa nước khoáng. Mỗi ghe có khoảng 20 chiếc đèn nằm khít bên nhau thành một hàng dài, thuận tiện khi thả cũng như khi cuốn lưới. Mỗi ghe có 4 tay lưới, mỗi tay dài 100m. Anh Bi cho biết 5 tay lưới chừng 6 - 7 triệu đồng, còn ghe khoảng 10 triệu đồng với chiếc máy 6 ngựa rưỡi. Chiếc ghe coi nhỏ vậy mà chứa hai vợ chồng, đứa con trai cùng nhóm bạn 4 người. Ghe nổ máy, vạch làn nước xanh như nước biển, ra khơi, chẳng mấy chốc đã tới "rún cá", ngay ngã ba Vàm Nao.

Đêm Vàm Nao



Vàm Nao người Khmer gọi là Prêk Nàv, có nghĩa là cửa sông nôn nao, lo sợ. Họ gọi vậy vì thuở xưa, hầu hết thời gian trong năm đều có sóng gió (nam hoặc chướng, tùy mùa). Bờ dưới phía Chợ Mới bị nước từ thượng lưu chảy xuống mạnh (mùa nước đổ) nên bờ đất âm thầm bị đứt chân, lở sụp từng mảng lớn, có khi sụp cả ngàn mét vuông, gây kinh hoàng. Tương truyền, Chưởng cơ Lê thành hầu Nguyễn Hữu Cảnh thấy vậy đặt tên Thuận Giang, từ đó sông trở nên hiền hoà.

Bãi này có khoảng 20 ghe (tải trọng 1 tấn), ghe nào cũng khẩn trương bủa lưới. Người bủa móc bằng dầm. Kẻ bủa bằng tay. Theo tay lưới, cứ một đoạn có một ngọn đèn chập chờn trên sóng nước. Những chuyến phà từ xã Kiến An (Chợ Mới, An Giang) chập chập di chuyển sang cù lao Tây (huyện Thanh Bình, tỉnh Đồng Tháp) cùng hàng bao nhiêu ghe giòn tan tiếng máy nổ xuôi ngược hai bên bờ sông, vì đoạn giữa sông chừng 400 - 500m đã dày đặc những lưới là lưới.

Khoảnh khắc buồn - vui

Du khách có thể đến huyện Phú Tân, tỉnh An Giang hỏi đường đến Vàm Nao, người dân địa phương sẽ chỉ rõ. Vì Vàm Nao rộng trải dài qua 3 huyện.

Đêm càng tối đen, cảnh quan càng thêm quyến rũ. Xưa kia, người ta câu. Lưới câu cá bông lau bự bằng cắm xe gắn máy. Mỗi nhay nhất là gián. "Mỗi

lưỡi móc chừng 10 con, thả xuống, giựt lên, bảo đảm dính liền", anh Nguyễn Văn Chúng, 27 tuổi, làm nghề này từ 10 năm nay nói. Nhưng anh không giăng câu mà bủa lưới.

Không như miệt Cầu Kè (Trà Vinh), Đại Ngãi (Sóc Trăng), mùa cá bông lau từ trước và sau Tết Nguyên đán. Ở Vàm Nao mùa cá bông lau bắt đầu từ tháng 9 tới tháng 4 âm lịch năm sau. Đó là mùa những con cá từ hạ lưu ngược lên thượng nguồn Mekong. Rộ nhất là cỡ tháng 2 âm lịch. Cứ nhìn đèn, nhìn ghe "đen kịt" trên mặt sông thì biết. Ba bãi cá với chừng 60 - 70 ghe của ngư dân hai bên bờ sông Tiền đủ biết trữ lượng cá nhiều tới chừng nào. Ghe "ken" ghe. Lưới "chồng" lưới. Cá nào chạy thoát. Có hôm, cá vô nhiều tới nỗi rách lưới. Những bữa đó, nhìn mặt sông thấy cá "ngợp" lia chia, quấy ùng ùng. Có năm bắt được cá bông lau bự cỡ đứa con nít, nặng tới 20kg.

Vào mùa, không nhiều thì ít



Thành quả trong đêm

Vui nhất là năm 1998, ba anh Bi bắt được con cá hô nặng 143kg, bán 23.000đ/kg, được trên 3 triệu đồng. Tháng mưa già, ngư dân còn đánh bắt được cá tra bằng, cá tra nghệ, mỗi con nặng khoảng 15kg. Loại cá này không biết từ đâu tới, cắt bỏ đầu, ai cũng lầm là cá bông lau. Bán cũng "nặng" tay tiền. Bất ngờ, chị Châu buột miệng: "Nghề bà câu này kiếm được ngày nào "xào" ngày ấy. Bữa nào hồng đi được thì... đói! Hết mùa cá, tui tui phải làm thuê làm mướn mới có miếng ăn!".

Nước ròng, ghe anh Nguyễn Văn Khen tấp gần. Tay lưới cuộn lên, tiếng cá quấy thấy con cá dài chừng 7 tấc nặng khoảng 8kg. Rồi lát sau, trong lưới

lại dính một con nữa,... một con nữa. Con sau cùng dài khoảng 1m, ước 10kg. Bốn con cá nặng khoảng 20kg. Anh Bi từ từ cuốn lưới và cứ nhẹ hẫng, buồn lạ lòng. Còn có 7 ngọn đèn trên sông nữa thôi là anh Bi cuốn sạch lưới. Bất chợt anh Bi cười vang. "Trời đất, con cá nặng chừng 8kg dính lưới". Rồi một con nữa nặng cũng chừng ấy. Rồi lại con nữa nặng tới 12kg, dài từ ngực chí chân. Vậy cũng như anh Khen, anh Bi sẽ có số tiền khoảng 600.000đ cho chuyến bủa đầu hôm. Ghe nổ máy về bến trong những hạt mưa lất phất như rải bột.

Ngày nghỉ, vào mùa cá bông lau, có thể tranh thủ về Vàm Nao một chuyến theo ghe đi bủa. Thú vị có gì bằng!

Đến Tây Bắc - Ăn Cơm Lam kiểu Thái

Cộng đồng người Thái có mặt ở nước ta từ lâu, họ sinh sống rải rác trên các vùng núi từ Thanh Hoá trở ra phía bắc, nhưng tập trung chủ yếu ở 3 tỉnh Tây Bắc là Lai Châu, Điện Biên và Sơn La, với tổng số dân trên 900.000 người. Họ có chung nguồn gốc xa xưa với người Thái ở Thái Lan. Về cơ bản họ có chung tiếng nói, nhưng chữ viết thì lại khác nhau.

Cơm nướng

Cơm lam là "tài sản" chung của nhiều dân tộc ở vùng cao nước ta. thông thường cơm lam chỉ được làm trong các dịp cúng bái, lễ hội, tiệc tùng long trọng. Chỉ duy nhất với dân tộc Thái thì cơm lam mới có mặt thường xuyên trong các bữa ăn gia đình.

Nướng tất tần tật



Một nét đặc biệt trong bữa ăn của người Thái, đó là gần như tất cả các món ăn chín đều được chế biến bằng cách nướng. Vì thế mà bếp lửa của người Thái luôn bát ngát mùi thơm. Gà vườn nướng tươi (không ướp) chấm muối ớt, thịt băm gói lá chuối nướng, thịt xiên nướng, cá trắm thái lát nướng, và đặc biệt là cơm nướng.

Hôm đoàn du khảo văn hoá xuyên Việt của chúng tôi đến Sơn La, buổi sáng, sau khi lên viếng công trường nhà máy thủy điện đang thi công trên thượng nguồn sông Đà vừa về đến thị xã, đang loay hoay tìm chỗ cơm trưa thì cô Lò Thị Tuyết, người dân tộc Thái, cán bộ thuyết trình của bảo tàng Sơn La, người tình nguyện làm hướng dẫn viên cho đoàn, gợi ý đưa chúng tôi đến ăn một bữa cơm Thái ở bản Mòng, xã Hua La, ngoại ô thị xã Sơn La. Đề nghị này thoát đầu không gợi mấy hào hứng vì bữa hôm trước chúng tôi cũng đã thưởng thức cơm thái ở bản Ten (Điện Biên). Nhưng khi có thêm thông tin là

nơi đó còn có nguồn nước khoáng nóng phục vụ du lịch nghỉ dưỡng thì cánh "nguyên lão" của đoàn quyết định chọn làm điểm đến, mặc dù sau đó không ai ngâm mình vào các bồn nước nóng được dẫn từ suối về. Nhưng tất cả đều trở nên hào hứng khi nghe nói có cơm lam, vì hôm ở bản Ten, do khách đến đột ngột nên món cơm cầu kỳ này không kịp thực hiện.

Nõn nà những búp cơm



Cô gái Thái với búp cơm lam. *Ảnh : Đoàn Đạt*

Cũng là từ hạt nếp nướng, nhưng cơm lam là loại cơm đặc biệt ngon vì nó không được nấu theo cách thức thông thường mà được nướng trên rừng rực than củi trong những ống nứa. Với dân miền xuôi thì dường như tre nứa trên rừng không mấy khác nhau, nhưng với người miền núi thì chúng được phân biệt đến gần 30 giống khác nhau. Loại tre để nấu cơm lam ngon nhất là cây giang. Gạo nếp ngâm ủ qua đêm được cho vào từng ống giang non, loại tre rừng này đặc biệt có lớp vỏ lụa mỏng bên trong lòng đốt. Gạo nếp ngâm ủ qua đêm được cho vào từng ống giang non, thêm nước vừa đủ và nút lại bằng lá chuối khô rồi đưa lên bếp đốt cho đến khi vỏ ống tre cháy sém. Sau đó chẻ tách lớp vỏ giang bị cháy đen bên ngoài chỉ còn phần cật nứa. Khi đó những ống cơm được đưa lên mâm, nhẹ nhàng tách ra làm đôi để "nẩy" ra những búp cơm trắng nõn nà được bó lại trong lớp lụa mỏng như những cổ tay trần búp măng của các cô gái Thái. Trên lớp vỏ lụa trắng mỏng ấy có thoáng chút mặn, chút hương của rừng và của khói làm cho miếng cơm dẻo thật sự thăng hoa.

Ăn cơm lam, ngoài muối vừng, không thể thiếu một loại thức chấm có tên là ché. Ché được chế biến từ muối, ớt tươi nướng, hành, rau mùi..., có đến 13 món gia vị trong món ché, đặc biệt không thể thiếu loại trái rừng có tên là má khén (một loại tiêu rừng), tất cả được đâm nhuyễn. Không có má khén không làm ra ché, không có ché không thành bữa cơm lam, cũng như không có trái mận mật ngâm thì không ra món bánh cuốn Lạng Sơn.

Ngoài những món nướng truyền thống, bữa trưa hôm ấy chúng tôi còn được ăn món gỏi làm từ măng chua rất đặc biệt mà người Thái có thể trữ lâu trong các vại sành đến hàng năm vẫn không hề thay đổi chất lượng.

Bữa cơm khách của người Thái không thể không có rượu. Nếu người đàn ông trong nhà say thì cánh chị em sẽ tay chéo rượu mời với khách. Và cùng với những chén rượu là tiếng đàn tính nường đỡ những làn điệu dân ca Thái với những lời hát ứng khẩu ngẫu hứng: "Anh đến bằng đôi chân, bằng con xe hay bằng máy bay đều làm ấm lòng chúng em; làm cho bản em đêm nay bất ngờ có trăng rằm"...



Quy trình làm cơm lam. *Ảnh* : Đoàn Đạt

Đến Tiền Giang - Ăn mắm tôm chà

Mắm tôm chà như “miếng trầu làm đầu câu chuyện” bởi bản thân nó đã ngon và được dùng đại chúng. Người Gò Công, từ xưa khi đãi khách món ngon này cũng có nghĩa là đã có sự chuẩn bị chứ không lẹ như cá lóc nướng trui hay bất kỳ món nào khác.

Mắm bà Từ Dũ mê



Mắm tôm chà

Mắm tôm chà thường pha chế thành loại nước chấm, tuy nhiên, phải giỏi nêm nếm mới “thành hình”. Đó là món khó làm bậc nhất trong những loại mắm ở Gò Công. Phải lựa những con tôm ruộng còn tươi rói, rửa sạch rồi cho chúng uống rượu khoảng 5 phút. Sau đó cắt mắt để ráo nước rồi quết nhừ với ớt, tỏi; phơi 4 nắng lấy cảo chà. Tiếp tục vô keo phơi 7-8 nắng tới khi thịt tôm đặc sánh đổi thành màu đỏ như gạch tàu mới dùng được.

Để có món ngon, chọn miếng thịt ba rọi vừa đủ, khi cắt mỏng phải dày ba ngón tay, có nạc, mỡ vừa đủ béo. Cuốn lá tía tô, húng cây, dấp cá, chuối chát, khóm, khế, thịt luộc và vài con tôm đất lột vỏ chấm với mắm tôm chà; ngâm mà nghe trong miệng. Pha mắm với tỏi, ớt giã nhuyễn, vắt chanh, đường; đánh cho tan một lúc để mắm biến thành một loại nước chấm hoàn hảo.

Tương truyền Đức bà Từ Dũ từng tổ chức những bữa thết đãi triều thần với món này. Trước khi được tiến cung, bà thích làm những món như vậy trong nhà mình.

Gia Khiêm

Cơ sở Kim Sa:

141 Phạm Ngũ Lão, phường 2, TX Gò Công, Tiền Giang. ĐT: 073.842448

Hà Nội - Trung Tâm Ẩm Thực Mới

Không còn là chuyện lạ giữa thời mở cửa, nhu cầu ẩm thực đặc trưng một quốc gia nào đó giữa lòng Hà Nội. Khách nước ngoài muốn tìm một hương vị quen, Dân trong nước muốn thưởng một hương vị lạ. Rồi từ lạ mà thành quen để những ngày cuối tuần, lang thang thành phố, chân dừng dẫu đó bên “Little Italia”, hay “Little Nhật Bản”...

Ăn cả “thế giới” giữa Hà Nội

Và hơn thế, không chỉ đồ ăn xứ Ý, Nga, Nhật, Trung Hoa, Thái đã đến Hà thành... mà đã có thêm nhiều hương vị đặc trưng của Hàn, Ấn... cũng đã có mặt, đông đúc thêm danh mục... ẩm thực dành cho mọi người



Khoảng chục năm trước, những rượu sochu, salad Nga, pizza, mì spaghetti còn tương đối xa lạ với đại bộ phận người Việt Nam, hầu hết chỉ quen tai với dân ngoại giao và người lao động nước ngoài. Thậm chí nhiều người muốn biết còn cần phải học ăn, học cầm nĩa cầm ly... Giờ, cuộc sống thường nhật cũng... phổ biến y như trong phim vậy. Người ta hoàn toàn có thể xem một nhân vật chính ăn gì rồi tìm ngay thức đó để thử. Đi ăn ở một nhà hàng “ngoại”, không những là để thoả mãn “cái bụng tò mò”, mà nay còn là sự thay đổi thói quen ẩm thực, thưởng thức tinh tế một góc giá trị văn hoá đặc trưng của các quốc gia khác. Không quá lời, ẩm thực mang danh thiếp cho một quốc gia. Và bởi thế, đi ăn mà như đi du lịch, nhu cầu ấy tăng lên hàng ngày.

Đa số các nhà hàng... chữ ngoại ở Hà Nội đều đạt một yêu cầu chung về cung cách phục vụ lịch sự, văn minh, và hơn hết, mang nét đặc trưng của

quốc gia bản xứ (dù đa số là người Việt cả). Một vài ông bà chủ là những người bản xứ đến Việt Nam sinh sống. Một vài nơi do người Việt yêu thích, tự mở quán và thuê đầu bếp về làm... Hương vị tuy món có gia giảm hương vị cho phù hợp với người Việt nhưng vẫn giữ được nét đặc trưng và món truyền thống. Chính người thưởng thức có thể quyết định địa điểm quen cho mình, nhưng thử tham khảo những đề nghị dưới đây của chúng tôi.

Anh Minh. Ảnh : ĐCT

Ẩm thực Nhật Bản

Sakura, là nhà hàng đồ Nhật có mặt sớm nhất tại Hà Nội nằm đầu phố



Tràng Thi. Nhỏ nhưng thiết kế theo phong cách truyền thống của Nhật là ngồi sàn và có chia phòng rất ấm cúng. Tại đây có thể thưởng thức đồ ăn truyền thống cho đến các món cao cấp như tôm hùm, cá hồi... Tất cả nguyên liệu đều là hàng nhập khẩu.

Nhà hàng Hikosen, 101- A3A Núi Trúc: được thiết kế nội thất bởi một kiến trúc sư người Nhật. Tại đây các món truyền thống shushi, lẩu, trứng cá hồi... và rượu sakê, sochu... hoàn toàn truyền thống Nhật, nên thu hút rất nhiều khách Nhật.

Nhà hàng Asahisushi 288 Bà Triệu

Giá: 100.000đ/người.

Nhà hàng Triều Nhật sắp khai trương địa điểm mới tại phố Quán Sứ, cũng sẽ tiếp tục góp mặt vào danh sách các nhà hàng... shushi.

Ẩm thực Thái Lan

Nhà hàng Thái, tầng 5 toà nhà Vincom, 191 Bà Triệu, HN. Đây là chỗ nghỉ chân nhanh chóng của người mua sắm tại trung tâm thương mại Vincom. Nhưng nếu có thời gian để chờ xem phim trên tầng 6 thì nhà hàng này có thể là một gợi ý. Lẩu Thái ở đây khá rẻ.

Bangkok Hanoi, 52A Lý Thường Kiệt. Nhà hàng này khá lâu năm ở Hà Nội với đầu bếp người Thái và có nhiều món truyền thống mang hương vị nguyên gốc.

Bann Thái, 3B Chả Cá.

Ngoài ra có thể tham khảo thêm một nhà hàng Thái Lan trong phố Gia

Ngủ, rất nhỏ nhưng có nhiều món lạ rất ngon. Một cửa hàng đồ ăn Thái vỉa hè, trước cửa Fansland cinema (phố Lý Thường Kiệt) thì bình dân hơn, giá cả hoàn toàn dễ chịu, thích hợp với những cuộc gặp bạn bè.

Ẩm thực Úc

Culi café 40 Lương Ngọc Quyến, HN.



Tại đây, bạn có thể thưởng thức rất nhiều món ăn truyền thống cực ngon của xứ sở Kanguru.

Ẩm thực Nga + Ukraine

Giấc Mơ Nhỏ - 9 Phạm Sư Mạnh: quán phong cách Nga 100% đầu tiên của thủ đô. Đây là một điểm hẹn của rất nhiều người Nga, lưu học sinh Liên Xô cũ gặp mặt bạn bè. Đặc biệt trong những ngày lễ kỷ niệm Cách mạng tháng 10 Nga, còn có những cuộc vui bất tận mang tính chất kỷ niệm. Quán này ngoài hương vị Nga truyền thống, còn đặc biệt bởi không khí Xô viết như thế. Nếu yêu nước Nga, không thể không có một Giấc mơ nhỏ.

BudMo! 61 Tô Ngọc Vân, Tây Hồ, HN: Nhà hàng với những món ăn truyền thống Ukraine như thịt bò, bánh mì đen, trứng cá hồi...

Ngoài ra, có thể tham khảo thêm nhà hàng Bạch Dương trên đường Phan Đình Phùng. Nhỏ nhưng luôn ập ập với nhạc Nga và ánh nến bập bùng. Salad của Bạch Dương rất ngon.

Ẩm thực Mỹ La tinh

Latino 102 C8B Giảng Võ, HN. Tại đây có hơn 100 món ăn Mỹ La tinh đậm chất Tây Ban Nha, Cu Ba và Mexico.

Giá: 60.000đ/người.

Ẩm thực Italia

Il Pradino 36 Mã Mây/ A little Italian 78 Thợ Nhuộm/ Picali 56 Phạm Huy Thông/ Limone (tầng 5 - toà nhà Vincom, 191 Bà Triệu).

Ẩm thực Âu-Mỹ

Quán ăn Tây phong cách Mỹ: Dans Bistro shop - bến đỗ xe Ngọc Khánh - Vạn Phúc, Hà Nội. Rất nhiều món ăn Tây và Âu, đặc biệt 2 món cơm rang và pizza là những món bạn không thể bỏ qua khi đến đây.

Giá: 50.000đ/người.

Ẩm thực Ấn Độ

Nhà hàng Indian Foodshop 45- 59 Trúc Bạch với những món đặc trưng của đất nước Ấn Độ như cà ri (bò dê gà), bánh nan, gà nướng, cơm phomat...

Chi phí: 65.000đ/người.

Pha chế rượu mùi

Nhờ có rượu mùi mà người ta phát hiện thêm một dòng rượu rất đa dạng bởi sự tài ba của con người trong việc cô đặc các hương liệu và mùi vị khác nhau trong các sản phẩm này. Rượu mùi có nguồn gốc từ những nghiên cứu y học đầu tiên, khi các thầy thuốc ngày xưa tìm cách bảo quản các đặc tính chữa bệnh của các thảo mộc và gia vị trong các dung dịch chế biến đặc biệt theo các phương pháp như ngâm, lên men rồi chưng cất.



Từ mục đích ban đầu là chữa bệnh, các sản phẩm này nhanh chóng được chú ý bởi nó lưu giữ rất lâu các mùi thơm đặc trưng và chỉ cần cho thêm đường vào là nó sẽ tạo ra hương vị rất dễ chịu. Những công thức rượu mùi đầu tiên ra đời tại các tu viện, chẳng hạn Grande Chartreuse ở vùng núi cùng tên.

Từ thế kỷ 17, nhiều người bắt đầu lao vào cuộc chạy đua chế biến và kinh doanh các loại rượu mùi độc đáo, được sản xuất rất công phu. Ở Pháp, Marie Bizard, Édouard Cointreau, Pierre và Jean Get (những nhà sáng chế ra rượu mùi Get 27 nổi tiếng), Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle (cha đẻ của Grand Marnier), M. Clacquesin, Émile Giffard và một vài tên tuổi khác đã khai sinh ra các loại rượu mùi mang tên họ mà những hậu duệ ngày nay vẫn bảo tồn được truyền thống và thậm chí phát triển tên tuổi của sản phẩm rộng khắp thế giới.

Những năm gần đây, trên thị trường xuất hiện các loại rượu mùi có hương vị mới như dừa, các loại trái cây vùng nhiệt đới. Song song đó, truyền thống của các loại rượu mùi và kem chế biến từ trái cây (dâu rừng, dâu tây, lê, cherry...) vẫn được duy trì tốt. Ngày nay, danh sách các loại rượu mùi gần

như vô hạn. Người ta thấy có cả rượu mùi làm từ cà phê, chuối, vải, dưa gang, chanh dây... Ở đây, trí tưởng tượng không có giới hạn, miễn là nhà sản xuất đảm bảo tuân thủ một bí quyết nào đó. Các loại rượu mùi nổi tiếng được làm từ các loại trái cây hoặc thảo mộc có nguồn gốc chất lượng cao và đạt độ chín tới. Các công thức chế biến (ngâm hoặc chưng cất) gần giống nhau, chỉ có kinh nghiệm và nỗi lo về chất lượng tạo nên sự khác biệt.

Lần này, ông Vũ Viết Hậu, giáo viên bộ môn pha chế, trường nghiệp vụ du lịch Khôi Việt tiếp tục giới thiệu một số cocktail pha bằng rượu mùi.

Lưu ý: rượu xếp theo từng tầng phải chú ý đến tỷ trọng của rượu. Tỷ trọng rượu phụ thuộc vào độ cồn và hàm lượng đường trong rượu. Rượu có tỉ trọng nặng nhất sẽ ở lớp dưới cùng, sau đó theo thứ tự tỷ trọng của các loại rượu còn lại.

GRASSHOPPER



Nguyên liệu

- 30ml De Kuyper De Cacao (trắng)
- 30ml De Kuyper De Menthe (xanh)
- 30ml sữa béo

Cách pha chế

- Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá.
- Sử dụng ly champagne saucer
- ***Trang trí: 2 trái cherry và 2 ống hút.***

NIỀM HY VỌNG



Nguyên liệu

- 30ml Blue Curacao
- 15ml Triple Sec
- 15ml nước chanh

Cách pha chế

- Cho tất cả vào ly sốc với đá.
- Sử dụng ly champagne flute.
- *Trang trí: dùng một miếng cam và trái cherry gắn trên thành ly.*

SAILOR



Nguyên liệu

- 15ml De Kuyper De Cacao (trắng)
- 15ml De Kuyper Blue Curacao
- 15ml vodka

Cách pha chế

- Chế rượu vào ly theo thứ tự từng tầng.
- Sử dụng ly cocktail.

Cocktail pha chế từ Cognac

Cognac, armagnac và các loại rượu brandie khác có thể được sử dụng trong các công thức pha chế cocktail vì nó dễ hoà quyện với chanh, các loại rượu mùi làm từ cam và các loại kem.

Trong đại gia đình của thức uống có cồn điều chế từ vang, cognac là thủ lĩnh hàng đầu bởi nó có tuổi thọ lâu đời và bí quyết độc đáo của các nhà chưng cất rượu vùng Charentes (Pháp).

Cách đây nhiều thế kỷ, sau khi loại rượu vang trắng ít độ cồn và có thành phần không mấy đặc sắc thực hiện một chuyến phiêu lưu xuất ngoại không thành, các nhà chưng cất rượu ở Charentes mới quyết định sử dụng kỹ thuật "đốt cháy", tức chưng cất vang trắng để cho ra loại nước cất tinh túy trong thức uống có cồn.

Phương pháp chưng cất rượu ở vùng Charentes có những đặc điểm tạo nên tính độc đáo của cognac. Trước tiên, khâu chưng cất được thực hiện qua hai giai đoạn trong một thiết bị chưng cất riêng biệt. Rượu vang được đun nóng lần đầu tiên để cho ra sản phẩm có độ cồn từ 26 - 33 độ, rồi sau đó được tinh cất để cho ra loại thức uống có cồn không màu sắc có độ cồn từ 60 - 70 độ. Tiếp đó, người ta loại ra những chất không mong muốn ("phần đầu" và "phần cuối"). Quá trình ủ rượu sau đó bắt buộc thực hiện trong thùng gỗ sồi và kéo dài tối thiểu trong 3 năm, nhưng cũng có thể qua nhiều thập kỷ. Trong suốt giai đoạn này diễn ra những quá trình trao đổi bí ẩn giữa thức uống có cồn, gỗ và khí oxy, đồng thời nhiều yếu tố sẽ tác động đến kết quả cuối cùng: nhiệt độ, độ ẩm, kích thước thùng chứa... Sau cùng, khi kết hợp các đặc tính và năm thu hoạch nho (để làm rượu) khác nhau, những nhà kinh doanh rượu cognac ở Charentes sẽ tạo ra phong cách riêng biệt cho từng nhãn hiệu. Thời hạn chưng cất giúp xác định tên gọi của cognac: VS (3 sao), VSOP, Napoléon, XO, Hors d'Âge. Để pha chế cocktail, người ta chỉ cần cognac loại rượu mới để tăng hương vị cho hỗn hợp.

Ở tỉnh Gers (phía nam Charentes), người ta có bí quyết sản xuất thức uống có cồn của riêng mình dưới tên gọi armagnac. Loại rượu này khác với cognac ở giống nho trồng và kỹ thuật chưng cất. Ngoài ra, còn có nhiều loại

thức uống có cồn làm từ nho thường được gọi chung dưới cái tên là brandie. Loại rượu này có hương vị ít đậm đà hơn cognac và armagnac, nhưng nó cũng được đưa vào thành phần pha chế cocktail.

Ông Vũ Viết Hậu, giáo viên bộ môn pha chế trường nghiệp vụ du lịch Khôi Việt hướng dẫn một số cocktail pha bằng rượu cognac dưới đây.



SIDE CAR

Nguyên liệu

- 30ml cognac (hoặc brandy)
- 15ml Cointreau
- 15ml nước cốt chanh
- 5ml nước đường.

Cách làm

- Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá
- Sử dụng ly cocktail
- Trang trí: một lát chanh và trái cherry

Side car thường được dùng trước bữa ăn.



BRANDY RUNNER

Nguyên liệu

- 45ml cognac (hoặc brandy)
- 90ml nước dừa
- Vài giọt xirô lựu.

Cách làm

- Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá
- Dùng ly Fantasy
- Trang trí: một miếng dừa và trái cherry.

Brandy Runner thường được dùng sau bữa ăn.



ALEXANDER BRANDY

Nguyên liệu

- 30ml cognac (hoặc brandy)
- 30 ml cacao liqueur (nâu)
- 30 ml sữa béo.

Cách làm

- Cho tất cả nguyên liệu vào bình lắc với đá
- Sử dụng ly champagne saucer
- Trang trí: trái cherry.

Alexander Brandy được dùng sau bữa ăn hoặc trước khi đi ngủ.

Chọn Ly Uống Rượu

Dù trong bữa ăn gia đình hay tiệc tùng, những chiếc ly luôn là thành phần không thể thiếu được. Kiểu dáng của ly cũng thể hiện một sự kết hợp ngấm với những loại thức uống tương thích.

Uống đúng ly



Đâu phải ngẫu nhiên mà người ta lại gọi chuyện ăn uống là “nghệ thuật ẩm thực”. Bao nhiêu kiểu uống, cách ăn là bấy nhiêu nguyên phụ liệu cùng những vật dụng được chế tạo cho phù hợp, trong sự tinh tế sâu xa.



Ly vang trắng và đỏ

Kiểu ly có phần đáy rộng, miệng ly hơi khép, thân ly phình to hơn. Phần tay cầm cao và mảnh. Dùng để uống rượu vang trắng hoặc vang đỏ.



Ly Flute

Ly cao và hẹp, miệng ly hơi khép, giúp người uống cảm nhận hương thơm của rượu nồng nàn hơn. Dùng để uống rượu Champagne.



Ly cao Hi-Ball

Ly cao vừa phải, miệng to và nhỏ dần xuống phần đáy ly. Dùng để uống những loại thức uống nhẹ hoặc nước trái cây.



Ly cocktail

Ly pha lê trong suốt, chân đế cao, thanh mảnh, miệng ly xoè rộng tương tự hình tam giác. Phổ biến nhất là loại ly có dung tích 190ml.



Ly cocktail biến tấu Margarita

Kiểu dáng đã được phá cách so với ly cocktail cơ bản. Chân đế cao, thành ly xoè rộng, tầng dưới thon nhỏ, dáng như trụ đỡ. Ngoài việc dùng để uống các loại cocktail khác nhau, đây còn là kiểu ly đặc thù để chế biến món Margarita quen thuộc.



Ly Tumbler

Ly có cạnh thẳng đứng, đáy phẳng, không có chân đứng, phong cách mạnh mẽ. Dùng để uống các loại rượu mùi pha với đá, chẳng hạn như rượu Marie Brizard, Cherry Brandy... Có thể hoà trộn rượu và tạo thành nhiều tầng trong cùng một ly.



Ly uống rượu pha Rock Glass

Ly thấp, đáy dày, phổ biến nhất là loại ly có dung tích 125ml. Kiểu ly này thường dùng để uống các loại rượu mạnh pha với nước ngọt (Seven Up hoặc Coke).

Một số thức uống dễ pha chế



Blue Lagoon

Dùng kiểu ly Brandy Baloon. Thành phần và cách pha chế: 30ml Gin, 15ml Blue Curacao, 1/3 lon Seven Up (để tạo lớp đầu tiên trên miệng ly). Cho đá và ga vào khuấy đều.



Watermelon Cold

Dùng kiểu ly Beer Glass. Thành phần và cách pha chế: 45ml Rhum, 30ml nước chanh và 30ml nước đường. Cho đá vào và khuấy đều.



Pink Lady

Dùng kiểu ly Hurricane, đi cùng các loại cocktail, được các bartender ưa chuộng. Thành phần và cách pha chế: 30ml Gin, 15ml lòng trắng trứng, 120ml sữa tươi, 30ml nước sirô quả lựu. Cho đá và cả hỗn hợp vào máy sinh tố, sau đó dùng kem tươi (loại kem làm bánh) phủ lên trên và rắc các hạt cốt màu tạo sự thu hút và ngon miệng. Trang trí thêm cho ly bằng trái dâu chín mọng.



Wild Horse

Dùng kiểu ly Martini, gợi nhớ mùa hè lãng mạn. Thành phần và cách pha chế: 30ml Vodka, 15ml crème cacao trắng, 15ml crème bạc hà, 15ml nước táo và 15ml nước trái thơm. Cho đá vào khuấy đều.

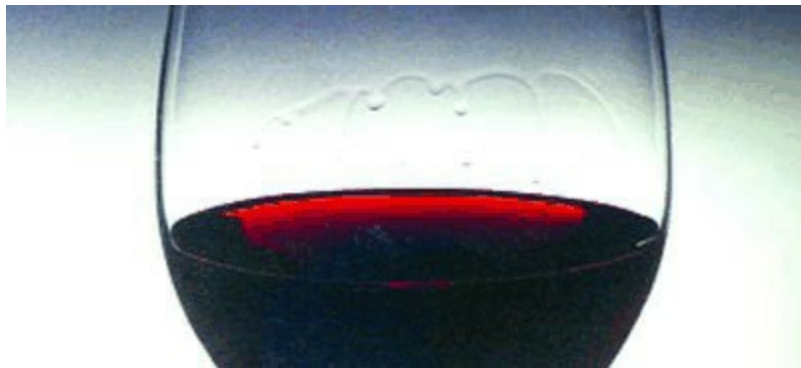
Cách bảo quản ly

Để ly nơi khô thoáng, như vậy sẽ không tạo độ ẩm cho ly.

Ly trước khi được sử dụng phải bảo đảm sạch sẽ, không mùi, không ảnh hưởng đến mùi vị thức uống. Làm vệ sinh cho ly bằng cách hơ ly vào nước nóng (khoảng 70oC) có pha vài lát chanh tươi. Sau khi thấy lớp sương mù hiện lên trong ly, lấy khăn lau khô.

Đánh giá vang

Tại sao người mẹ phải bóp mũi đứa bé lại khi cần nó nuốt thuốc? Mũi là không gian dành cho các cơ quan về vị trên lưỡi, vòm họng cũng như cổ họng của bạn. Bít đi cái không gian ấy thời bạn sẽ thấy thuốc đắng dễ uống hơn. Nhưng làm vậy thì thật là hoài của kinh khủng khi uống vang ngon.



Những người uống vang thường vô tình làm thế. Họ nhìn ly vang của mình bằng một cái nhìn vội vàng (để biết chắc là có thứ gì trong ly), rồi đưa ly thẳng lên môi. Hình thể khuôn mặt chúng ta buộc ly phải đi qua bên dưới mũi. Nhưng bạn có thường thấy người ta để ly dừng lại ở đấy để cho lỗ mũi ghi nhận thông điệp không? Ít thấy lắm. Nghệ thuật nắm bắt toàn bộ hương vị vang không phức tạp, nhưng phải được học tập. Bài học đầu tiên là vang thượng hạng xứng đáng nhiều hơn so với chỉ một chớp mắt và một cái ực. Ở đây chúng ta chỉ nói đến việc thưởng vang, chứ không phân tích vang. Sau đây là những điều không được bỏ qua.

Mắt

Trước tiên là màu, độ trong suốt, độ sệt, độ lóng lánh của vang; sự hiện diện vật lý của vang trong ly. Đó là sự đánh giá bằng mắt. Màu hổ phách mạnh mẽ của một ly nhỏ brandy, màu anh đào lấp lánh của một cốc vang đỏ còn trẻ của Ý, màu xanh lá non ngả màu vàng kim nhạt của một ly Chablis, màu hồng ngọc lấp lánh mờ màng từ ly vang Bordeaux hình elip, hoặc sự khuấy động óng ánh tinh thể của Champagne, tất cả đều chứa thông điệp khác nhau trước khi bạn uống. Mỗi thứ đều đẹp. Mỗi thứ đều có nghĩa. Mỗi thứ đều đáng để đánh giá riêng. Sắc độ của màu với con mắt sành điệu đều có

thể nói lên gần đúng tuổi vang, có khi cả mùa thu hoạch nho và loại nho. Mỗi loại vang có một màu riêng mà kinh nghiệm có thể giúp bạn nhận biết. Ví dụ vang xứ Cabernet lúc nào cũng đỏ sẫm hơn vang Pinot Noirs. Nếu nó nhạt hơn thì vị có vấn đề.

"Kết cấu", hoặc độ sệt cũng có thể nhìn thấy. Vang mạnh với mùi đậm đặc, giống như máu, sệt hơn nước. Nơi mà những loại vang đó làm ướt thành ly, chúng có xu hướng bám vào, rồi khi cồn bay hơi đi, lại rút trở xuống thành vệt dài mà người Đức gọi là "cửa sổ nhà thờ", người Anh gọi là "chân", và dân lãng mạn gọi là "lệ".

Mũi

Khi một dân nhà nghề hay một dân nhà thùng hoặc dân bán buôn lắc vang chung quanh thành ly trước khi hít và nhấp, là anh ta chủ tâm làm bốc mùi vang hết cỡ. Mũi của bạn chỉ phát hiện ra những chất dễ bốc hơi. Một số vang thơm tự nhiên rất mạnh. Vang càng ít thơm càng khiến người nếm lo lắng vị nó nhạt.

Hương vang trẻ chủ yếu là mùi nho chuyển hoá và đậm đặc bởi sự lên men. Chardonnay không phải là một trong những loại nho thơm này. Nó là sự chọn lựa của nhiều người vì nó làm cho ngậm rượu đầy trong miệng (hơn là làm cho mũi) thoả mãn, và vì nó thường cộng hưởng vị với sồi. Nếu vang mới được đựng trong thùng sồi, mùi sồi sẽ trùm lên và phần nào át mùi nho một thời gian. Sau khi vang đóng chai và chúng già đi, các thành phần phản ứng và hoà trộn với nhau. Những chất tạo hương mới phức hợp hình thành.

Và miệng

Mũi và miệng không phải là những cơ quan độc lập về mùi vị. Bịt mũi lại thì miệng mất khả năng nếm. Cái mà mũi phát hiện qua hít thì miệng cũng cố thêm qua nếm. Nhưng chỉ có lưỡi và vòm họng có thể khám phá ra vị ngọt, chua hoặc đắng, vị trái cây, vị chát, mạnh hoặc yếu, những thứ đó theo những tỷ lệ và phản ứng khác nhau làm nên vị.

Cho nên những vị ấy không thể nhận ra nếu vang đi theo con đường của vodka từ ly thẳng vào bao tử. Nếu như vang ngắt lời bạn trong câu chuyện trà dư tửu hậu thì cũng phải để cho nó có đủ giờ để nói chuyện với bạn. Nghĩa là ngậm vang trong miệng vài giây; như vậy hiệu quả sẽ tốt hơn là "nhai" nó

thật chậm rãi. Và để đạt hiệu quả tối ưu (nhưng cái này không thể làm vào bữa ăn tối) hãy mím môi lại và nút cái tia mỏng nước và không khí vào. Hiệu quả ở chỗ, trong khi bạn giữ một ngụm nhỏ vang ở giữa môi và lưỡi, là bạn đang mở "volume" cho hương vị. Bạn sẽ ngạc nhiên khi cái hương vị toả đầy họng.

Sau đây là một phân tích sơ lược giúp bạn tập chú vào hương vị. Hãy nghĩ về nó qua ba cấp. Trước tiên là tấn công. Nó dịu dàng hay hung hãn? Thứ hai là khẩu vị chuyển tiếp - vị ấy có lan toả trên lưỡi và làm thoả mãn mọi gai vị giác đang chờ đợi? Ba là độ hoàn thiện. Vị gì còn lại sau khi bạn nuốt và còn lại bao lâu? Vang "chợ" chỉ để lại cho ta một dư vị khó chịu hoặc chẳng để lại gì cả. Vang xịn để lại dư vị dịu dàng "quyến luyến



1. Đưa ly lên trước ánh đèn hoặc để phía sau ly một tờ giấy trắng để có ấn tượng về màu sắc. Sau đó bạn hít mùi vang trước khi lắc ly.



2. Cầm chân ly hoặc đuôi ly để bạn có thể nhìn thấy vang thật rõ. Để lắc vang, người thuận tay phải thường lắc ngược theo chiều kim đồng hồ; người thuận tay trái lại lắc theo chiều kim đồng hồ. Nhưng chiều nào cũng không cần lắc mạnh.



3. Lắc vang trong ly và giữ ly trước ánh đèn. Xem "chân" hoặc "lệ" vang: chúng lớn hay nhỏ, chậm hay nhanh chảy xuống.



4. Hít vang trước khi lắc, bằng những hơi hít ngắn hay dài, nhẹ hay mạnh. Tập trung vào mùi, và nó làm cho bạn nhớ lại điều gì. Lặp lại động tác ấy sau khi bạn lắc vang. Ghi nhớ những suy nghĩ của bạn.



5. Nếm vang bằng những ngậm hợp lý; "chiêu nó" (giống như "nhai") quanh miệng vài giây, rồi mím môi hít vào một hơi để làm "bốc" mùi vang. Ghi nhận những kết luận của bạn, hít lại lần nữa nếu cần.



6. Những giọt vang đọng trên thành ly chảy xuống gọi là "cửa sổ nhà

Một vài bí quyết sưu tầm rượu vang

Ngày nay, việc sưu tầm rượu vang rất dễ dàng nếu bạn có tiền và có tham vọng. Số lượng rượu vang loại thượng hạng sản xuất hiện nay nhiều hơn bao giờ hết, và bạn có thể mua chúng ở bất cứ nơi nào trên thế giới

Rượu vang Pháp, nhất là loại rượu Bordeaux vẫn là xương sống của việc sưu tập rượu vang. Bạn có biết: 99% loại rượu này bày bán đều được tiêu thụ ngay lập tức, trong khi rượu vang Pháp thì chỉ ngon khi bạn cất giữ chúng một thời gian, vài năm hay vài chục năm trong những hầm tối. Bordeaux là tiêu chuẩn cho việc sưu tập rượu vang vì lịch sử và truyền thống của nó, và điều đặc biệt là loại rượu này nếu dùng ngay khi mới sản xuất thì không bao giờ ngon, mà phải cất giữ nhiều năm mới ngon được.

Việc đầu tiên là phải có nơi cất giữ. Có thể đó là nơi riêng biệt với căn nhà bạn, thậm chí nếu đó là một studio càng tốt. Có người còn phá bỏ toilet và phòng tắm, gắn máy điều hoà không khí và biến nơi đó thành một kho rượu.

Các loại rượu vang Bordeaux ngày nay nếu sản xuất từ những năm 1961, 1982, 1989 hay 1990 của thế kỷ trước có giá rất cao, từ 250 USD/chai và nay thì giá lên như tên lửa. Những nhãn rượu vang nổi tiếng như Pauillac, Saint - Estèphe và Saint Julien sản xuất năm 1996 và St.Emilion và Pomerol sản xuất năm 1998 là loại tốt.

Ngoài loại rượu Bordeaux, những nhãn hiệu khác cũng được giới sưu tập quan tâm: Grand Crus và Burgundies đỏ, Barolos (Italia), vài nhãn rượu của vùng Cailifornia như Cabernet Sauvignons, vang ngọt của Đức, Gange của Autralia và Vega Silicia (Tây Ban Nha). Các nhà sưu tập còn tìm loại không truyền thống tại các vùng miền nam nước Pháp, đến vùng Cote de Castillon tại Bordeaux, đến Hy Lạp, Nam Phi, Áo và Autralia. Tạp chí Wine Report 2004 đã có mục liệt kê 100 loại rượu vang nổi tiếng nhất gồm những loại

đóng chai ở New Zealand, Hungary, Slovakia, Long Island (New York), Israel, Canada, Lebanon, Nhật và Anh.

Chọn món gì hợp với rượu vang?

Khi đã có trước một loại rượu vang, ta có thể căn cứ đặc điểm, tính chất của loại vang đó để chọn ra một số món ăn phù hợp, dù trong thực tế cần phải có sự tham gia của nhiều yếu tố để tạo sự cộng hưởng giữa ăn và uống.

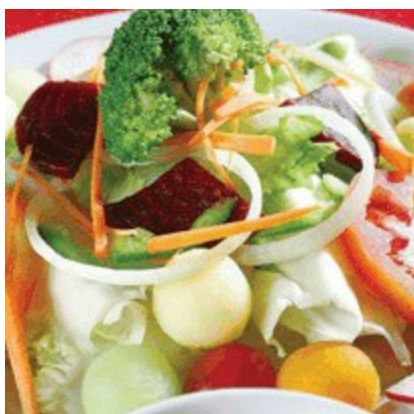


Trước hết, cần phân nhóm rượu vang theo độ đậm: nhẹ, vừa và đậm. Trên thực tế, không quá khó để chọn vang ngon: chất lượng của nó thể hiện qua giá bán vì thường là "tiền nào của nấy". Theo tôi, vang (ngoại) ở Việt Nam đáng thưởng thức nên chọn loại có giá từ 150.000 đồng/chai trở lên (vang có giá trên dưới 100.000đ thì uống tạm được trong các bữa ăn thường ngày).

Tạm thời có thể chia độ đậm theo ba nhóm. Nhóm nhẹ (giá trên dưới 200.000đ) nên chọn vang càng mới càng tốt, tức có niên vụ nho 2004 - 2006, vì để lâu chất lượng sẽ giảm đáng kể. Nhóm đậm vừa (250.000 - 500.000đ) nên chọn niên vụ 2003 - 2005. Nhóm đậm đà (trên 500.000đ) nên chọn niên

vụ từ 2004 trở về trước tùy theo giá mua. Vang Tân Thế giới (Mỹ, Úc, Chilê...) có giá mềm hơn vang châu Âu cùng loại khoảng 20%.

Hãy bắt đầu bằng vang trắng nhẹ. Loại này có thể thơm mùi trái cây, nhiều acid nên hơi chua, rất hợp để uống với các món khai vị nhẹ, chua như gỏi, salad dầu giấm hoặc cũng có thể là thức uống khai vị. Loại thơm mùi trái cây nên dùng với các món hải sản chế biến theo kiểu luộc hoặc hấp. Chẳng hạn vang Chardonnay Semillon (nhãn hiệu Stamp) của Úc rất hợp với cua, ghẹ hấp chấm muối tiêu chanh, mực hấp chấm nước mắm gừng.



Đối với vang trắng vừa, cần xem giống nho và xuất xứ. Vang Tân Thế giới đậm mùi vị trái cây, đôi khi mùi gỗ sồi cũng nhiều hơn vang châu Âu, nhưng nói chung khá thô, không được thanh tao lắm. Rượu vang Pháp, Ý có những nét tinh tế riêng, nhưng thường giá hơi cao hơn. Các giống nho có độ đậm tăng dần là Semillon, Sauvignon Blanc, Chardonnay và Riesling đòi hỏi món ăn có độ đậm tương ứng (nguyên liệu, cách nấu và nước chấm). Ví dụ vang hỗn hợp Semillon Sauvignon Blanc (Yarra Burn) rất ngon khi dùng trong bữa ăn có mực xào, cá điêu hồng chưng tương, tôm rang me, thậm chí có thể đi với món cơm chiên thập cẩm và gà xào sả ớt. Nhóm vang này hợp với hầu hết các món Việt hoặc Á Đông chế biến theo kiểu chiên, xào. Hãy thử một chai Chardonnay (Stepping Stone) và các món: cua rang muối, mực một nắng nướng.

Vang trắng đậm đa thường làm từ các giống nho nổi tiếng như Riesling và Chardonnay, trồng ở vùng có khí hậu mát, cây nho lâu năm và ủ lâu hơn trong thùng gỗ sồi. Vang đậm nhờ độ cồn cao, mùi gỗ sồi rất rõ, ít vị chua và mùi vị trái cây đã giảm. Món ăn ở đây là hải sản cao cấp, thịt chắc, đậm, ít gia vị như tôm sú/cá sống chấm wasabi, tôm hùm nướng, cua nhồi đút lò, vịt quay Bắc Kinh, gà nướng. Các món thịt đỏ như bò lúc lắc, beefsteak cũng có

thể hợp nhưng tránh dùng nước sốt quá cay. Loại vang trắng này cần ướp lạnh khoảng 6 - 8°C.



Vang đỏ nhẹ thường có nho hỗn hợp, đất trồng có khí hậu ẩm, cây nho trẻ. Các món ăn để lựa chọn là khá rộng, bao gồm hầu hết các món Việt và Á Đông: từ hải sản nướng/đút lò có thịt chắc và nhiều gia vị đến thịt gia cầm chiên, xào, quay và thịt đỏ nhẹ luộc, xào và ít gia vị. Do thời tiết ở Việt Nam nóng nên rượu cần ướp mát khoảng 12 - 16°C (ướp trong xô đá có 9 phần nước và 1 phần đá). Cụ thể hơn, các món ăn như tôm nướng, thịt ngỗng, phô mai nhẹ và vừa, gà quay, bò bóp thấu... hợp với vang Cabernet Merlot hoặc Shiraz Cabernet.

Nhóm vang đỏ vừa có mùi trái cây như mận, mâm xôi, thoảng mùi vị gỗ sồi, độ đậm khá tùy thuộc giống nho, tuổi nho và cách làm. Nên bắt đầu với hai giống nho nhẹ như Merlot và Pinot Noir. Do không phổ thông nên giá hai loại rượu này, đặc biệt là Pinot Noir, có giá cao. Các món ăn thích hợp gồm thịt gia cầm hoặc thịt trắng (heo, bê, nai) quay/nướng; thịt đỏ chiên, xào và các món Việt hoặc Á Đông đậm đà, hơi cay. Các giống nho đậm hơn như Cabernet và Shiraz cần đi chung với các món có cách nấu và nước sốt/chấm đậm hơn. Hãy thử vang Merlot hoặc Cabernet (Geoff Merrill) với các món nai nướng, phô mai Gouda và trái ôliu đen. Vang nên được làm mát khoảng 16-18°C và được khui ít nhất 30 phút trước khi uống.



Nhóm vang đỏ đậm thường làm từ nho Cabernet, Shiraz... với đặc điểm có độ cồn cao, nhiều tanin và mùi vị gỗ sồi. Rất nồng khi mới khui nên cần

làm mát khoảng 18 - 20°C và khui 30 - 60 phút trước khi uống. Với nhóm vang này, nên chọn các món đậm đà nhất làm từ thịt đỏ. Tốt nhất hãy thử với thịt bò, cừu nhập ngoại, quay hoặc nướng tái và một số loại phô mai đậm mùi. Vang và món ăn đề nghị: Cabernet hoặc Shiraz (Leasingham, Eileen Hardy) đi với các món cừu Úc/bò Mỹ nướng barbecue, dứt lò hoặc sốt tiêu, phô mai Roquefort. So ra, các món Á Đông hoặc Việt Nam khá nhẹ để có thể cân bằng với các loại vang này.

Tóm lại, khi đã có trước một loại rượu vang, ta có thể căn cứ đặc điểm, tính chất của loại vang đó để chọn ra một số món ăn phù hợp. Nhưng để thưởng thức sự cộng hưởng tuyệt vời của vang và thức ăn, cần tính đến nhiều yếu tố khác nữa như thời điểm, không gian/khung cảnh, người cùng uống, đề tài nói chuyện, ly, độ lạnh/mát của rượu... Không hẳn là cứ có rượu ngon là uống được ngon, mà ta cần hiểu biết những điều cơ bản về nó. "Vô tri bất mộ", không biết thì không thể yêu, là vậy.

Rượu vang nào cho món Việt?

Theo quy tắc cơ bản về chọn rượu theo món ăn, món ăn địa phương nào sẽ đi kèm hợp với rượu địa phương đó và chắc chắn rượu Tây sẽ hợp với món Tây. Nhưng nếu ăn món ta mà uống rượu Tây thì sao?



Thật ra, cũng khó để chọn lựa đúng bài bản rượu vang nào cho thức ăn Á Đông nói chung và món Việt nói riêng. Nhưng theo người phương Tây, món Á hoặc Việt thích hợp nhất với vang bọt, vang hồng, vang trắng hoặc vang đỏ nhẹ. Để phân tích đơn giản sự tương hợp này, cần biết một số thành phần và tính chất của rượu vang và món Việt.

Rượu vang có cồn tạo vị nồng, vị chát (tanin), vị chua (acid), vị ngọt, chất hữu cơ có mùi thơm. Các tính chất này hoà quyện với nhau tạo nên đặc điểm riêng cho rượu vang. Vang đỏ nhiều tanin, ít acid nên chát và ít chua hơn vang trắng. Cấu tạo của vang đỏ thường đậm đà và “chắc” hơn vang trắng.

Nhiều người Việt thích vang đỏ hơn. Nhưng để dễ hòa hợp với các món hải sản, cần bắt đầu thử với vang đỏ nhẹ. Loại vang đỏ đậm có nhiều vị nồng và chát sẽ át hết các tính chất nhẹ, thơm, mềm của hải sản.

Về phía thức ăn, cũng cần sự phân tích tương tự về cấu trúc, độ đậm đà, mùi vị, dư vị, sự cân đối, các vị chua-cay-mặn-ngọt... Cả hai cần được phân tích sâu hơn về vị giác lưu lại trên lưỡi, nhưng điều này đi quá xa so với phần phân tích giản đơn của chúng ta.

Chọn rượu vang cho thức ăn làm sao hợp với nhau cũng giống như chọn

bạn mà chơi hoặc tìm ý trung nhân. Hai bên cần có những tính chất tương đồng để bổ sung cho nhau, hoặc có những nét tương phản bổ khuyết cho nhau, nhưng không được phá nhau hoặc bên này quá trội lấn át bên kia. Điều này cũng cho thấy rượu vang đi kèm thức ăn phù hợp hơn bia và rượu mạnh.



Với món mực một nắng nướng, bạn nên chọn vang trắng. Ảnh: Quang Tâm

Người ta thường khuyên nên chọn vang trắng cho hải sản và vang đỏ cho thịt đỏ. Điều này quả không sai. Để giải thích, hãy lấy ví dụ như khi ta ăn cua hấp thì nên chọn vang trắng thơm và nhẹ. Cua có vị ngon, thịt mềm và nhẹ (không chắc như thịt heo, bò), hơi tanh, có thể mặn. Vang trắng cũng có những đặc điểm tương tự như thơm, ngon, nhẹ, không quá “chắc” như vang đỏ, hơi chua, ít chát và các tính chất này hỗ trợ và tương hợp với tính chất của món cua hơn là vang đỏ. Khi ta có món bò nướng thì nên chọn một loại vang đỏ vừa với các phân tích tương tự như trên.

Món ăn Việt thường không theo cách chế biến châu Âu mà có những nét riêng. Nguyên liệu chế biến thường pha trộn chứ không thuần một loại, ví dụ hủ tiếu có tôm nhưng nước lèo nấu từ xương và thịt heo. Nước mắm thường được dùng để nêm nếm hoặc làm nước chấm. Gia vị và nước chấm cũng rất đa dạng. Do đó khi xét món ăn, cần lưu ý nguyên liệu gì, cách nấu, gia vị và nước chấm đi kèm. Tất cả các yếu tố này quyết định mùi vị của món ăn.

Hãy xem những món với mực tươi: (1) luộc chấm mắm gừng, (2) hấp chấm muối tiêu chanh/ớt, (3) xào rau chấm xì dầu, (4) mực ống nhồi thịt chiên, (5) mực một nắng nướng chấm nước xốt ớt.



Vang đỏ đậm thích1 hợp với món quay, nướng.

Với một loạt các món mực này, nên dùng vang trắng nhưng cần chi tiết hơn về độ đậm như món (1) và (2) ta dùng vang trắng nhẹ; món (3) và (4) dùng vang trắng vừa và món (5) cần loại vang trắng đậm đà, có nhiều mùi gỗ sồi. Thường độ đậm của rượu tăng theo giá tiền, nhưng với các loại vang New Wine (Tân Thế giới), giá các loại vang trắng đậm rất mềm so với vang châu Âu truyền thống. Cụ thể rượu Nottage Hill, Chardonnay của hãng Hardy (Úc) giá chỉ khoảng 200.000 đồng/chai rất hợp khi dùng món mực (3) hay (4), hoặc cả với mực (5).

Rượu vang trắng làm từ nhiều loại nho. Các giống nho được xếp theo thứ tự độ đậm đà giảm dần là Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Chenin blanc, Colombard... Vang đỏ với các giống nho theo độ đậm giảm dần là Shiraz, Cabernet, Grenache, Mataro, Pinot Noir, Merlot... Độ đậm của rượu còn tùy vào tuổi cây nho, đất trồng, vùng khí hậu và cách làm rượu.

Nhiều người Việt thích vang đỏ hơn. Nhưng để dễ hoà hợp với các món hải sản, cần bắt đầu thử với vang đỏ nhẹ. Loại vang đỏ đậm có nhiều vị nồng và chất sẽ át hết các tính chất nhẹ, thơm, mềm của hải sản.

Hãy thử sự tương hợp giữa các món bò, dê, cừu có các cách chế biến quay, chiên với vang đỏ vừa hoặc món nướng với vang đỏ đậm. Cách chế biến làm tăng độ đậm là luộc-hấp, chiên-xào, quay-nướng. Gia vị và nước chấm cũng ảnh hưởng đến khẩu vị cuối. Do đó, cần chọn rượu vang đỏ theo các yếu tố đó. Thường là vang đỏ nhẹ cho món luộc hấp, vang vừa cho món chiên xào và vang đậm cho món quay nướng. Thí dụ khi ăn bò tái chanh, có thể chọn River Breeze, Cabernet giá khoảng 130.000đ/chai. Nhưng nếu dùng thịt dê nướng thì Hedge Lane Shiraz là lựa chọn tốt với giá mềm nhất (189.000đ).



Tóm lại, khi chọn rượu cho món ăn Việt, cần xem món ăn đó làm từ nguyên liệu gì, cách nấu nướng ra sao, gia vị gì và dùng với nước chấm gì, rồi cũng theo nguyên tắc hải sản, thịt trắng (gà, heo, bê) đi với vang trắng và thịt đỏ kèm vang đỏ. Tùy cách chế biến luộc-xào-nướng để chọn loại rượu vang nhẹ-vừa-đậm cho phù hợp. Ngoài ra, cần xét đến gia vị và nước chấm đi kèm có ảnh hưởng đến các nguyên tắc trên hay không. Nếu cần thì tăng độ đậm của rượu vang theo độ đậm của gia vị và nước chấm.

Một xu thế hiện nay là phá cách trong lựa chọn vang - món ăn: cứ uống vang gì bạn thích mà không cần phải xét đến món ăn nào để chọn rượu và đừng quá câu nệ vào nguyên tắc cổ điển nữa. Một điều bạn cần biết là trái với thông thường, dân mê rượu vang sẽ chọn rượu vang trước khi chọn món ăn và vì thế cần biết “Chọn món gì hợp với rượu vang” sẽ là đề tài trong số tới.

Đến Nhà Hàng - Chọn Rượu Vang

Điều gì làm vang này khác vang kia? Những yếu tố tác động hàng đầu theo thứ tự là (1) những mục tiêu và tài năng của người làm vang, (2) sự đa dạng của nho, (3) khí hậu, (4) thời tiết, (5) đặc điểm đất trồng, (6) tuổi vang.

Phong cách vang



Vang cũng như nàng Cleopatra, đa dạng đến không bến bờ. Không có hai vườn nho, hầm rượu hoặc người ủ rượu làm ra một loại vang y chang nhau lần thứ hai. Có những người làm vang (nhưng chỉ là một số ít) trộn vang năm này với vang năm khác, nho vườn này với nho vườn khác. Nhưng chính là bản chất của vang biểu lộ nhiều hoặc ít những điều kiện sản xuất ra vang hoặc tình trạng của nguyên liệu. Chỉ cần thêm vào khẩu vị, tài năng và sự thành bại là bạn có hăng hà thứ vang. Cố phân loại vang theo bất kỳ kiểu nào cũng là đòi hỏi bất cập.

Hiện nay, đương nhiên là có một số lượng lớn người uống vang trên thế giới không còn theo kiến thức phân loại cổ điển dựa trên các vùng trồng nho nổi tiếng như Pháp, Đức, Tây Ban Nha và Bồ Đào Nha, nên cách làm là dựa trên sự đa dạng của nho như là thước đo. Nhưng cách làm này cũng có những hạn chế.

Trong thực tế sự khác biệt của phong cách làm cho vang trở thành một chủ thể phong phú và xứng đáng là một hỗn hợp giữa tự nhiên và sự chăm sóc. Vang càng ngon thì cá tính càng được coi là ưu điểm hàng đầu. Những nhà phê bình lý luận về tính độc sáng của một Van Gogh. Họ hầu như cũng có thể nhấn mạnh về tính tiêu biểu của vang Château Margaux - nho ở vùng này nằm trong danh sách vùng trồng nho hạng nhất theo bảng xếp hạng năm

1855, bảng xếp hạng sửa đổi năm 1973 của Château Mouton Rothschild về vùng trồng nho cũng không thay đổi.

Người làm vang hầu như luôn luôn chế biến theo một truyền thống hoặc quy ước, chứ không phải cố đưa ra công thức pha chế mới - mặc dầu thỉnh thoảng chuyện này cũng xảy ra. Chắc chắn là ở châu Âu các nhà làm vang cũng phải chế biến trong khuôn khổ những quy định nghiêm ngặt; luật vang vốn không có ở nước mới phát triển về vang. Nên yếu tố quan trọng nhất là sự thành bại của những nỗ lực của họ, bắt đầu từ vườn nho sau đó là hầm ủ. Trong hai yếu tố đó, vườn nho quan trọng hơn: bạn có thể làm vang dở từ nho ngon, nhưng không ai làm được vang ngon từ nho dở.

Yếu tố hai, sự đa dạng của nho giờ đây được xem là điều có vấn đề nhất. Ai ai cũng biết rằng vang đỏ và hồng làm từ nho đỏ và vang trắng thường làm bằng nho trắng (để làm vang trắng từ nho đỏ phải xử lý bằng kỹ thuật lệch tâm đất tiên chỉ được thực hiện khi giá cả hợp lý - ví dụ như ở vùng Champagne). Nhưng đằng sau những yếu tố cơ sở như thế, dường như không có ai, cho tới tương đối gần đây, biết hoặc để ý xem nho nào làm vang gì.

Xấp xỉ trên dưới 30 năm, nhiều sự đổi thay. California, Úc và phần còn lại của thế giới vang mới nổi, từ Chile đến New Zealand, coi sự đa dạng nho như là điểm xuất phát của họ.

Khi thế giới mới thôi không gọi bất kỳ loại vang đỏ ngon của họ là Bourgogne nữa và bắt đầu chuyên sâu hơn về điều gì đã làm nên Pinot Noir, lần đầu tiên chú ý tập trung vào vị và mùi cơ sở của nguyên liệu: tính phong phú của nho trở thành đầu câu chuyện.

Tuổi vang quyết định



Tuổi vang trở thành mối đe dọa đối với phần lớn các loại vang, trừ một vài loại vang quý hiếm.

Yếu tố ba, khí hậu, ít có vấn đề nhất. Chính khí hậu quyết định nho chín như thế nào vào lúc thu hoạch, và một khi đã hái xong thì nho lên men nhanh như thế nào. Nho chín quá, lên men nhanh, làm cho vang ít cá tính hơn. Nhưng kỹ nghệ đông lạnh và các thiết bị hiện đại có thể khống chế hoàn toàn quy trình lên men. Người làm nho phát hiện ra nho nên hái vào thời điểm nào là lý tưởng và ủ lạnh nước cốt nho. Kết quả: vang có hương vị tuyệt vời được sản xuất từ những vùng khí hậu nóng - một sự thu hẹp khoảng cách đầy kịch tính giữa vành đai vang ngon cũ nơi mà mùa thu hoạch nho thời tiết mát, và vành đai vang vốn trước kia không ngon, do khí hậu nóng.

Yếu tố bốn, thời tiết thường mang tính quyết định. Sương giá, mưa đá hoặc mưa nhiều không đúng lúc sẽ làm hư hại cả một mùa thu hoạch. Nhưng thói đồng đánh của nhiệt độ và ẩm độ đã không gây hậu quả nghiêm trọng cho lắm, khi những nhà trồng nho làm chủ các kỹ thuật tia cảnh và tập thói quen cho nho của họ, và xịt thuốc cũng như bón vườn nho đạt kết quả tốt dù thời tiết có tệ hại.

Về đất như là yếu tố năm, một người Pháp sẽ bảo đó là vấn đề quan trọng hơn cả. Nhưng chất đất mà anh ta bảo vệ đã trời sinh cho anh ta. Một số người Úc sẽ nói với bạn là nho có thể trồng tốt ở gần như bất cứ chỗ nào. Anh ta có lý, vì Phan Rang nóng bức lại trở thành vựa nho của Việt Nam, nhưng tiếc thay, nho Phan Rang thì chẳng biết gì về vang.

Tuổi tác là một lợi thế. Yếu tố sáu cắt ngang và quyết định năm yếu tố đầu. Đó là tuổi vang. Tuổi vang trở thành mối đe dọa đối với phần lớn các

loại vang. Chúng cần được bán với ghi chú thời hạn "Uống trước..." như đối với sữa. Một năm là tốt đối với hầu hết vang trắng, và hai năm đối với đại đa số vang đỏ đơn giản.

Chỉ những loại vang cần được ủ trước khi khai là những loại có hương vị đậm, rất gắt khi đựng phải các chất chát hoặc chua lúc ban đầu, nhưng qua một thời gian kinh nghiệm cho thấy chúng sẽ dịu và cho những hương vị phức tạp.

Giá cả, nếu không có mốc nào sẵn, là thông tin đầu tiên nói về đẳng cấp vang. Vang sáng giá thực sự thường được ủ ít nhất là năm hoặc có thể lên đến 50 năm, với sự chắc chắn hoặc xác suất cao về sự khác biệt lớn giữa vang trẻ và già. Chúng thoả mãn mãn diệu kỳ khi uống, với những chiều kích, độ sâu, sắc độ hương vị mà vang non choẹt không bao giờ đạt được. chiều kích, độ sâu, sắc độ hương vị mà vang non choẹt không bao giờ đạt được.

Ở Sài Gòn Ăn Món Địa Trung Hải

Theo từ điển Wikipedia, Skewers là cây xiên thịt nướng làm bằng kim loại hoặc gỗ. Trên thế giới, món thịt (hoặc hải sản) xiên que xen kẽ với rau củ nướng được gọi bằng những cái tên khác nhau tùy theo từng vùng miền. Nhà hàng Skewers tất nhiên có phục vụ món nướng, nhưng theo phong cách vùng Địa Trung Hải.

Skewers - không chỉ có thịt xiên nướng

Trong số những nhà hàng phục vụ ẩm thực nước ngoài tại TPHCM, Skewers là một địa chỉ được nhắc đến nhiều. Bạn hãy thử một lần để hiểu tại sao.



Chuẩn bị bột



Đổ súp nghêu vào ổ bánh mì

Cái nắng gắt giữa trưa tương phản với bầu không khí mát dịu trong nhà hàng. Nếu đến đây ăn trưa, bạn lỡ dịp thưởng thức món nướng quen thuộc thường phục vụ vào buổi tối. Nhưng cũng chẳng uổng công vì còn nhiều món hấp dẫn khác mà chủ nhân là vợ chồng anh Trí (Việt kiều Mỹ) đã dành sẵn cho khách. Chẳng hạn như món xúp nghêu khai vị được cho vào ruột ổ bánh mì tròn đã lấy đi phần ruột, trông tương tự món xúp bí đỏ cho vào trong quả bí. Thông thường, khách không ăn phần bánh mì. Nhưng lỡ hôm nào - theo lời chị Liên, vợ anh Trí - hết bánh mì thì khách cũng không chịu dùng xúp cho ra ngoài đĩa, dù khẩu phần có nhỉnh hơn. Có lẽ thuật ngữ “ăn bằng mắt”

đúng trong trường hợp này. Trong xúp có khoai tây, thịt ba rọi xông khói, nghêu và kem. Bí quyết chính là nước luộc nghêu được dùng nấu xúp nên giúp giảm độ “ngấy” của kem và tăng mùi vị của nghêu.

Ẩm thực Địa Trung Hải luôn có dầu ôliu. Thay cho thói quen thuộc là đĩa dầu ôliu pha với giấm balsamic để ăn với bánh mì. Có thể kể đến Skewers Gyros, tức bánh mì cuốn thịt. Bánh mì pita được chế biến tại lò, nướng tươi nên có màu trắng và mềm, được dùng để cuốn nhân bên trong (tương tự bánh crêpe của Pháp). Nhân ở đây gồm thịt (gà và bò, hoặc chỉ một loại) trộn với rau củ (cà chua, dưa leo, hành củ) ướp tươi. Món này ăn kèm với salad trộn giấm balsamic, dầu ôliu và sốt yaourt cùng với couscous (một dạng hạt mịn thu được từ kết tụ hạt lúa mì, được dùng phổ biến trong ẩm thực vùng Bắc Phi và Trung Đông, tương tự như gạo ở châu Á). Tuy “đồ sộ” như thế, nhưng món Skewers Gyros rất “nhẹ” nhờ có nhiều rau củ. Hương vị của nó đến từ gia vị tẩm ướp (hạt thìa là, nghệ tây).

Riêng món tráng miệng thì khó có thể là “diet”, bởi bản chất của nó là ngọt. Táo tươi cắt miếng xào với bơ, đường và bột quế. Những lát táo nóng ăn kèm với kem lạnh buốt càng tăng tính tương phản nhưng lại bổ sung cho nhau trong cùng một món ăn.

Sau 6 năm hoạt động, nhà hàng Skewers có thêm nhiều thực khách nội địa (chiếm khoảng 20% so với vài phần trăm trước đây). Thức ăn ngon, dịch vụ tốt và không khí nồng ấm (good food, good service, good atmosphere) là 3 tiêu chí giúp giữ chân khách ở Skewers, như nhận xét của một nhà báo nước ngoài có dịp dừng chân tại đây. Không tin thì bạn cứ đến thử. Nhưng nhớ đi cùng bạn bè.



Món Skewers Gyros



Món xúp nghêu



Táo tươi xào bò ăn với kem lạnh và dọn ra bàn