



ĂN – CHƠI PHẦN 8

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

Mục lục

[Về Miền Tây - Ăn cá Lóc Nướng Trui](#)

[Đến Cao Lãnh - Cuốn đọt Sen](#)

[Sài Gòn chờ cơm đi ăn phở!](#)

[Về Hà Tiên - Ngọt ngào món Biển](#)

[Món fondue truyền thống của Thụy Sĩ](#)

[Đến Cần Thơ - Nhậu lẩu Gà Chọi Thốt Nốt](#)

[Ăn như Tổng thống Bush và Thủ tướng Úc John Howard](#)

[Đến Vĩnh Long - Ăn ở quán "Vua Bảo Đại"](#)

[Rượu Vang thơm mùi trái cây Úc](#)

[Nam Phi không chỉ có rượu Vang](#)

[Tưng Bưng mùa Giao hoan - Rưới lên bàn tiệc](#)

[Ăn Món Thái Lan giữa Sài Gòn](#)

[Sò huyết Hà Tiên](#)

[Đến Nha Trang - Đặc sản xứ Trầm Hương](#)

[Bún Bì Bánh Bèo Lái Thiêu, Bình Dương](#)

[Ốc Vú Nàng Bình Thuận](#)

[Cuốn Huế với Tôm chua](#)

[Mối rang Mùa Mưa Miền Tây](#)

[Món Rắn Biển Quảng Ninh](#)

[Quảng Ninh - Bụi Thơm Măng trúc Yên Tử](#)

[Miền Tây Ăn & Nhậu](#)

Về Miền Tây - Ăn cá Lóc Nướng Trui

Cá lóc nướng trui là món ăn sướng cả ba giác quan - mắt, tai và mũi - ngay từ lúc chuẩn bị đến khi trải mâm bằng lá chuối lên bờ đìa hay bờ ruộng giữa mênh mông trời đất... Cắm những thanh tre đã xiên cá xuống đất và phủ rơm khô lên, người nướng cá "có nghề" phải lường sao cho rơm vừa đủ để khi lửa tàn thì cá cũng vừa chín. Rơm dư thì cá khét hoặc chín quá mất ngọt; rơm thiếu thì cá nhão, tanh; thêm rơm thì khúc đầu chín nhưng khúc đuôi lại khô mất ngon. Còn nướng lại bằng lửa than thì mất đi ít nhiều hương vị của cá lóc nướng trui.

Tát đìa, ăn cá lóc nướng trui

Vùng đất Nam bộ, ruộng lúa mênh mông, sông ngòi chằng chịt là nơi sinh sôi của bao nhiêu là tôm cá, thủy sản. Chính vì vậy cái thú tát đìa bắt cá đem nướng trui trở thành một kiểu thưởng thức ẩm thực độc đáo ở miền Tây.

Thú quê



Thú tát đìa bắt cá đem nướng trui trở thành một kiểu thưởng thức ẩm thực độc đáo ở miền Tây. *Ảnh Q. T*

Nhiệm vụ tát đìa thường do đám thanh niên đảm trách, cứ dùng gàu mà tát nước. Đến lúc nước cạn là giai đoạn gay cấn nhất, đám trẻ, rô cổ chúi sâu xuống lớp bùn dưới đáy để trón. Còn cá lóc thì cổ vượt lên để lóc qua bờ mà thoát thân, nhưng đìa đã cạn, cứ lên tới nửa thành đìa thì rút xuống. Trên bờ, đám con nít hò reo, chỉ chỗ, còn người dưới đìa thì cứ thấy con lóc, con tràu nào phóng lên thì cứ chộp con đó. Người và cá cứ quần thảo nhau huyên náo cả góc ruộng.

Trong nhà các bà, các cô đã bắc nồi cháo sôi sùng sục chờ sẵn. Ngoài sân vườn dưới góc hàng điều xoè tán mát rượi, tấm đệm được trải sẵn, những tàu lá chuối xanh mượt xếp dài ở giữa. Bên trên lớp lá chuối là những xấp bánh tráng dẻo trắng phau, những khúm rau rừng như đọt mọt, đọt xoài, lá lượ, quế vị, húng lủi,...tươi roi rói. Xen lẫn là những lát chuối chát, khế chua và mùa này không thể thiếu những trái điều chín với màu vàng ươm, đỏ hồng như mồi mọc. Cạnh đó là tô mắm nêm cay cú bốc mùi, kích thích nước miếng tha hồ ứa ra trong miệng lúc ngồi đợi món chủ chốt của buổi tát đĩa là cá lóc nướng trui.

Cá lóc sau khi được rửa sạch, lựa con cỡ non 1kg là vừa, thịt cá vừa dai, ngọt và dễ nướng. Xiên một cây trúc hoặc thanh tre tươi vót sẵn từ miệng cá cho đến đuôi. Người sành ăn cá lóc nướng trui phải chuẩn bị thêm một động tác là dùng dao chặt bỏ phần đuôi cá, vì như vậy khi nướng chín trong bụng, xương cá không còn bị ứ máu, thịt cá sẽ trắng và không tanh khi để nguội. Sau đó cắm những thanh tre đã xiên cá xuống đất và phủ rơm khô lên, người nướng cá "có nghề" phải lượng sao cho rơm vừa đủ để khi lửa tàn thì cá cũng vừa chín. Rơm dư thì cá khét hoặc chín quá mất ngọt; rơm thiếu thì cá nhão, tanh; thêm rơm thì khúc đầu chín nhưng khúc đuôi lại khô mất ngon. Còn nướng lại bằng lửa than thì mất đi ít nhiều hương vị của cá lóc nướng trui.

Sướng quê

Dân Nam bộ mê cá lóc nướng trui vì đây là món ăn sướng mắt từ lúc chuẩn bị. Nhìn đụn rơm cháy đỏ, tiếng mỡ nổ lộp bộp thật sướng tai, sướng mũi vì cá lóc nướng thơm không giống bất cứ loại cá nướng nào khác, mùi thơm cứ toả ra từng lớp vẩy, sớ thịt, càng nghe càng ghiền. Sướng miệng bởi cá dai, béo, ngọt ăn hoài không thấy ngán. Và nó là món ăn đơn giản, dễ thực hiện.

Cả nhà cùng ngồi xếp bằng quây quần bên mâm cá lóc nướng nóng hổi, tách bộ lòng cá óng ánh mỡ để riêng mời bậc trưởng thượng. Cánh đàn ông cùng nâng ly xây chừng rượu đế, ực một hơi, khà một cái thiệt đã. Vậy là bữa ăn bắt đầu rôm rả, vừa ăn vừa nói chuyện nhà cửa, con cái, ruộng vườn... Dẽ miếng cá còn bốc khói cuốn với rau rừng, đừng quên những vị chua của khế, chát của chuối xanh và nhất là miếng điều chín mọng nước. Chấm cuốn bánh tráng vào nước mắm hoặc mắm nêm cho vào miệng. Mùi thơm, vị ngọt béo của cá được các loại rau rừng và nhất là hương vị chua, chát, ngọt của trái

điều hoà lẫn, dù ăn nhiều cũng không làm ngậy miệng. Nhai thật chậm rãi để nghe bao nhiêu hương vị của rơm rạ, rau cỏ, đồng ruộng như ngấm tận ruột gan.

Cho dù ở bất cứ nơi nào, hương vị cá lóc nướng trui vẫn mãi là món ăn đậm đà hồn quê mà người dân đất phương Nam luôn lưu giữ trong tâm khảm của mình.

Đến Cao Lãnh - Cuốn đọt Sen

Cách thị xã Cao Lãnh 30 cây số, Xẻo Quýt điểm dừng khi du khách thăm khu di tích lịch sử văn hoá - du lịch thuộc xã Mỹ Long và Mỹ Hiệp, huyện Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp. Vào Xẻo Quýt, thế nào cũng phải thưởng thức những món đặc sản Tháp Mười: cá lóc nướng trui, chuột đồng nướng sả ớt, cua đồng rang muối, cá rô nướng lá chuối, rắn hầm sả hoặc cá chạch lẩu xào lăn.

Đi xuống vòng Xẻo Quýt

Vừa qua rạch Xẻo Quýt, du khách sẽ gặp ở đây những cô gái mặc áo bà ba đen, khăn rằn quần cổ - rằn rế đường vào rừng tràm nguyên sinh hiếm hoi còn sót lại ở vùng Đồng Tháp Mười. Rừng tràm còn nhiều cây to bằng vòng tay người ôm, cao hàng chục thước, đứng, bông bong, rau tràng, dây quạ đeo chằng chịt



Bơi xuống trong khu rừng tràm Xẻo Quýt

Cô gái Tháp Mười vừa chong xuống 3 lá vừa giải thích để chúng ta hình dung những biến đổi của rừng nguyên sinh và sự sống mà con người đã giữ mới có được. Rừng rậm vắng vắng tiếng chim chóc, tiếng bìm bịp kêu nước lớn nước ròng, thỉnh thoảng vài chú chim bói cá bay lên rồi mất hút trong những rặng cây um tùm.

Cô Thu Hồng - hướng dẫn viên đưa chúng tôi đến cái nôi lúa "trời". Mùa này, lúa vượt nước cong trái me, Xẻo Quýt thu hút nhiều loài chim ăn lúa như: chim sặc, chim cu đất, đồng dộc về đây. Vượt qua cánh đồng lúa trời men theo những dòng kênh, cá đồng di chuyển thành đàn, thỉnh thoảng quẫy

mạnh, đuổi nhau dọn sóng. Vào Xẻo Quýt, thế nào cũng phải thưởng thức những món đặc sản Tháp Mười: cá lóc nướng trui, chuột đồng nướng sả ớt, cua đồng rang muối, cá rô nướng lá chuối, rắn hầm sả hoặc cá chạch lấu xào lăn.



... Một góc rừng tràm

Đặc biệt, ăn món nào cũng cuốn, thay vì cuốn bánh tráng thì dùng đọt sen. Đọt sen non èo, cuốn cá lóc nướng trui, chấm một chút muối ớt cắn đọt sen giòn, vị chát ngọt lưu giữ trong lưỡi lâu hơn. Vị mặn của muối và ớt hiểm cay sẽ có làm bạn vã mồ hôi... mới đúng điệu. Vừa cuốn vừa lai rai, ai “oải” thì mắc võng giữa rừng tràm nguyên sinh phiêu phiêu theo gió...

Xẻo Quýt còn là nơi văn nghệ sĩ thường về đây họp mặt hoặc mở trại sáng tác. Xẻo Quýt - ở góc độ nào đó là “người mẫu” cho các nhà nhiếp ảnh ở đồng bằng năm vùng khám phá vẻ đẹp nguyên sinh, kể cả lúc mưa xuống, nước lên.

Sài Gòn chở cơm đi ăn phở!

SGTT: Với món như phở, ai chẳng đã từng ăn và ai cũng có một quán phở ngon cho riêng mình. Một bát phở có thể là ngon với người này nhưng còn khuya mới ngon với người khác. Nếu bạn chở cơm đi ăn phở, bạn chọn phở nào?

Nghe nhiều người đồn phở Hoà danh giá đất Sài Gòn, ông bạn Văn Thành ngoài Hà Nội vào, đòi đưa đi ăn cho bằng được. Mấy người bạn Sài Gòn im re, chờ ông ăn xong, chờ lời phán quyết của một lão giám khảo khó tính. Ăn xong, ông nín thinh.



Bếp nấu phở - Phở 24

Ông Nguyễn T., dân Sài Gòn ra Hà Nội, cũng nghe theo tiếng đồn, ăn tô phở Lý Quốc Sư xong, hỏi thăm xía rằng, “phở ky” chỉ ra ngoài ngõ. Ông buông một câu: “Hơi bị bột ngọt, nhưng ăn cũng được, có điều phục vụ tồi.”

Danh chấn Hà Nội thì mới "cũng được" với người Sài Gòn. Thịnh hành Sài Gòn thì Hà Nội nín thinh. Cho hay, phở được Nguyễn Tuân đề ra như một cô gái bản tính. Bây giờ càng lúc cô gái phở này càng nặng óc địa phương, đúng hơn là nặng lưỡi địa phương. Ấu cũng là bản sắc chăng? Thôi thì “nội theo lối nội, gòn đường gòn”, chúng ta hãy Sài Gòn chở cơm đi ăn phở mùa trời trở rất lạnh này. (Nếu bạn không hiểu tại sao chở cơm đi ăn phở rồi lại chở phở đi ăn cơm thì hỏi mấy người Hà Nội...).

Một con đường nhỏ nhưng rất ngàn năm “ăn vật” là Nguyễn Văn Đậu,

thứ gì ăn ngon cũng có – kể cả ăn chay để đeo đuổi lối sống đạm bạc. Ở đây ắt phải có một quán phở ngon: quán 76. Nước lèo trong veo, bốc mùi thơm lạ lẫm. Chính cái lạ lẫm ấy mê hoặc người ta thì thoảng bỏ cơm theo phở để phong phú hoá cuộc đời chẳng? Trong cái ẩn số của nước lèo ấy có thể nghe ra vị của củ cải trắng và củ hành ta khô để nguyên.

Cách nay chục năm, ông Chí Kính, người hàng xóm và là “tín đồ” của phở 76 này kể, có người chuẩn bị sang định cư ở Úc đến ngỏ ý học món phở 76 với giá 7 cây vàng, nhưng bà chủ không chịu; “Chẳng phải vì giá cả nhưng họ không muốn truyền cho ai ngoài con cháu”. Quả vậy, sau thế hệ của bà chủ khai sinh quán phở 76 những hơn 20 năm nay, giờ vẫn tồn tại. “Đám con tôi đã ăn phở 76 rồi thì không thích chỗ nào khác”, ông Kính chắc mẩm.

Chuyện nhiều người bỏ tiền ra học nấu phở để đi định cư nước ngoài mở tiệm kể cũng người ta thường tình. Chuyện có người sang tận Pháp học nấu phở rồi về mở quán mới xưa nay hiếm. Bà chủ quán phở một con hẻm Nguyễn Trãi, khúc gần Trần Phú, tiểu thư của cố nhà văn Ngọc Linh, vì có việc riêng phải sang Pháp. Ở bên buồn chẳng biết làm gì, bèn học nghề nấu phở rồi về nước mở quán. Ông chồng bảo: “Khách khứa cũng được. Phở bưng chung cư nhiều. Khách ở đây ăn muộn, sau 8 giờ sáng, ít phải dân đi làm.” Những người muốn thử chút hương xa Paris 13 thì tới đây, nhưng bảo đảm không gặp phải “phở thau” như ở Paris 13!

Linh hồn nhiều ẩn số của phở là nước lèo. Dường như mỗi nhà có công thức riêng của mình. Bà Tư, một thời bán quán phở Huyền Trân mấy chục năm ở chợ Cầu Muối nói: “Phải có ngũ vị hương gồm đại hồi, tiểu hồi, quế chi, đinh hương, thảo quả... Ai tự đi tiệm thuốc bổ lấy, thì phở mới có vị riêng. Rồi phải có gừng khử mùi xương bò...”

Phở không có mùi gừng thường gặp nơi đám quán phở hiệu xưng “Quan Thánh” nổi lên ở Cách Mạng Tháng Tám khúc gần Phạm Văn Hai, ở Trần Nãi quận 2, ở gần đầu đường Hoàng Diệu, quận 4... do nấu bằng xương gà. Bác Nguyễn mà còn sống chắc sẽ toáng lên. Và có một đặc điểm chung là giá rất chất lượng cao: 5-6.000 đồng/tô.



Phở Bát Đàn - Hà Nội, khách phải xếp hàng và tự phục vụ

Đạt trình độ MBA nước lèo ở Sài Gòn có mấy quán như Tàu Bay ở gần bệnh viện Nhi Đồng 1, Điện Biên Phủ đối diện công viên Lê Văn Tám, Quyền đường Hoàng Văn Thụ, Thanh Cảnh đường Nguyễn Cư Trinh. Nhưng gần đây Thanh Cảnh trở nên thực dụng hơn, thay vì thuần bò, đã có thêm gà, thêm bò vò viên. Nhiều người theo trường phái Nguyễn Tuân bảo: hồng, hồng!

Nhưng chỉ MBA nước lèo không thôi chưa đủ để trở thành danh phở – trừ phi có tên trong những tập sách phải bỏ tiền ra đăng. Tệ lắm thì cũng phải graduated (cử nhơn) bánh phở. Nhiều quán húp miếng nước thì đã nhưng ăn vào bánh đi đường bánh, lèo đường lèo. Bánh nhát thếch – đúng là hột cơm sạch nhè dính trên cái mặt rất sạch của cô gái rất xinh. Nước và bánh giống như hợp âm chủ và hợp âm áp âm của nó. Cái kia làm thỏa mãn cái này. Không áp một chút, dờ, mà áp quá, đi đứt. Rồi còn phải tính tới độ dai của bánh. Nhưng dai như bánh phở miền Trung lại khiến người ta tưởng bánh phở do Casumina liên doanh sản xuất. Bở quá thời đúng là phở bắc... hời.

Mà nếu chỉ hợp âm chủ và áp âm không thì quá ư nghèo nàn bản sắc Sài Gòn, phải có hợp âm hạ áp âm (cũng như do trưởng, sol bảy cũng phải fa trưởng): đĩa rau. Thơm, giá, é, om, ngò tàu, ngò ta. Có nơi có thêm tía tô. Tô phở bốc khói mà không bên màu xanh của rau, nước phở ngon mà thiếu vị rau, coi như trớt huýt! Rau sạch đựng trong hộp nhựa có nắp đậy trong và đẹp, non trẻ nhất là phở hẻm 69 ở ven đường cống đường sắt số 6. Điểm vào sắc màu ấy là âm-dương tương ột đỏ, tương ngọt nâu – những hợp âm tương đối của hợp âm chủ, làm vui mắt, phong phú vị nước lèo. Lại đôi khi ở 69 buổi sáng còn được ăn trong khí hậu nhạc giao hưởng, hỏi còn gì hơn phở giao hưởng?

Nhưng rau sống ấy ở quán phở ngoại 37 Đồng Khởi đã Nhật hoá (?) thành phở đạo theo kiểu xắt khúc như rau nấu canh chua. Phở ở đây màu

nước lèo dùng đục không trong như 76 Nguyễn Văn Đậu. Đã vậy, húp muống nước lèo chỉ nghe âm ồm – khó mà xì xụp và kháng lạnh, với vị ngọt nhạt của thứ bột nêm quảng cáo cùng khắp. Chứ không đậm đà như umami mà người Nhật phát hiện, gọi là vị thứ 5, để chế ra adinômitô. Đó là tô phở Nhật Oso – tiếng Nhật là namborôan - của ông chủ Tezuik Kat Suyosh. Có lẽ ông nhắm đến những người khách sợ hội chứng nhà hàng Tàu (Chinese restaurant syndrome). Mới ăn được nửa tô, bạn đã nghe cung cách phục vụ rất phản-Lý-Quốc-Sư: “Xin hỏi anh có dùng thêm nước súp không, quán em khuyến mãi?” Đây là quán phở duy nhất bạn được cúi chào theo phong cách Nhật nhiều lần đến cảm thấy áy náy nếu không quay lại.

Về Hà Tiên - Ngọt ngào món Biển

Mùa này, về Hà Tiên bạn nên ăn cua đá, sò, ốc, ghẹ... Đi dọc theo bãi biển Hàng Dương, Chùa Hang (Kiên Lương) và Mũi Nai (Hà Tiên), du khách từ khắp nơi đông nghịt. Anh Lộc Sơn, một thanh niên chuyên săn ghẹ vừa mang giỏ lên khỏi bờ đã có nhiều người vây quanh. Mỗi ký 70.000đ, nhưng giá là cái gì chứ khi mà những con ghẹ tươi chong, thừa sức để trốn chạy.

Ăn luộc giữa trời



Ăn giữa thiên nhiên sẽ thú vị hơn



Cua tươi sống chỉ có hấp, nướng là ngọt

Các cửa hàng bán đồ tươi sống lúc nào cũng chật ních người mua. Nhưng mua hàng ngay ngoài bãi, vừa chuyện trò với ngư dân vừa thưởng thức ghẹ luộc dưới nắng gió biển vẫn thú vị hơn. Có lẽ vậy mà cả một bãi biển dài hàng ngàn mét mà chỗ nào cũng dày đặc bàn ghế và những đám đông khách trải chiếu dài trên thảm cỏ. Tại đây, món nhanh ăn nhất là... luộc. Rộng rãi thời gian thì nấu canh với các loài thảo dã vừa chan vừa húp, nghe vị chua vừa kích thích khẩu vị vừa giải nhiệt. Phổ biến nhất là ghẹ luộc, tôm luộc, ốc luộc, sò nướng, canh chua cá biển... những món mộc mạc nhưng có sức

quyến rũ do hàng tươi nên thật ngọt ngào.

Hè tới, về Hà Tiên quây quần bên những chiếc đệm, những thảm cỏ và những đĩa cua, ghẹ... bốc khói thơm nức mũi. Mùa nào thức ấy, nhắm và trò chuyện với ngư dân bạn sẽ thấy món ngon hơn ngồi trong nhà hàng “muốn gì có nấy”.

Món fondue truyền thống của Thụy Sĩ

Ngoài cách chế biến món ăn chọn phô mai - làm nguyên liệu hoặc gia vị phụ, còn có thể thưởng thức phô mai bằng nhiều cách. Đơn giản, cắt từng lát nhấm nháp tận hưởng vị béo, thơm và cả cái hương thum thum mà người chưa quen thường cho là "phô mai thúi". Ăn phô mai phải có rượu vang hoặc rượu mùi thích hợp thì tuyệt cú mèo.

Lẩu phô mai



Lẩu phô mai đã được pha xong



Sau khi nóng chảy, Raclette được cạo ra đĩa ăn với các thức ăn khác

Người Pháp có món phô mai rất ưa thích là Raclette - phô mai "cạo". Kiểu ăn này, từ xưa do mục đồng chăn cừu trên dãy núi Alps bày ra. Chiều xuống lửa trại nhen lên, lò bánh phô mai cứng vì trời lạnh để cạnh bếp, lớp phô mai bên ngoài bắt đầu mềm, dùng dao cạo lớp phô mai nóng, chảy mềm

thơm nước mũi dùng với bánh mì.

Người châu Á khoái ăn lẩu, những làng mạc trên dãy Alpes giáp biên giới giữa Pháp và Thụy Sĩ cũng có món lẩu tương tự. Người Pháp gọi là fondue, từ chữ "fondre" - tan chảy. Mùa đông ở Alpes, tuyết rơi đầy trời, buổi tối mọi người trong gia đình cùng quây quần bên bàn ăn. Thực phẩm tươi lúc này trở nên hiếm hoi, dùng nồi đất đặt trên bếp giữa bàn vừa sưởi ấm vừa nấu ăn tại chỗ. Phô mai nấu chảy, rồi bánh mì, rau củ, trái cây cắt vuông cỡ đốt tay ghim vào nĩa và nhúng vào nồi phô mai.

Món fondue truyền thống ở mỗi vùng có khác nhau với ba loại phô mai. Như Gruyere và Emmental ở Thụy Sĩ, Comte Savoyard, Beaufort ở Pháp. Chọn ba loại phô mai cho vào nồi đất, thêm chút rượu trắng cho dễ tan và dậy mùi thơm. Khi hỗn hợp tan chảy hoà quyện nhau, hương vị, độ mặn, độ béo... của phô mai này bổ sung cho loại phô mai kia làm món "lẩu" đậm đà hơn.

Q.T

Giá tham khảo:

Buffet tối và khám phá 100 loại phô mai Pháp: 26 USD/người lớn (từ 26.3- 1.4.2007)

Địa chỉ: Khách sạn Sofitel Plaza Saigon, 17 Lê Duẩn, Q.1, ĐT: 8241555.

Đến Cần Thơ - Nhậu lẩu Gà Chọi Thốt Nốt

Tới đây, phải mở ngoặc rằng "anh hùng chiến bại" là cụm từ của ông phó trưởng công an xã Tân Lộc dùng để chỉ những chàng gà chọi đã hết thời, sau khi thất trận không thể khôi phục lại phong độ chỉ còn nước cật, bỏ thóc chờ ngày lên lẩu.

Về Tân Lộc nhằm "anh hùng chiến bại"

Tân Lộc là xã cù lao nằm giữa sông Hậu, thuộc huyện Thốt Nốt, Cần Thơ. Con đường bê tông độc đạo chạy loanh quanh chỉ chốc lát là giáp vòng, dân nhậu nếu chủ ý đi tìm quán sẽ không khỏi thất vọng, vì quán chỉ đếm trên đầu ngón tay. Ông chủ quán Vườn Nhãn gần bến phà Tân Lộc khuyên chúng tôi: "Nếu muốn ăn món lạ, sao các anh không thử món gà luộc sả".



Quả thật lạ! Xưa nay quen với gà luộc nếp xôi, gà xé phay trộn ghém, gà

nướng lá chanh, gà nấu giấm, gà cà ri, gà tiềm... cũng nhiều, nhưng gà luộc sả thì mới lần đầu. Chủ đem ra cái cù lao (lẩu) nước dùng trong vắt, ngoại trừ gà chặt miếng lớn chỉ có củ cải trắng, đậu phộng, tiêu sọ và sả cây, một đĩa rau mồng tơi và cải bẹ xanh đầy ụ. Gọi là luộc nhưng có lẽ phải dùng từ hầm thì đúng hơn. Bởi theo lời chủ quán, nếu muốn gà ngon phải luộc (với sả và củ cải) không dưới 1 tiếng đồng hồ.

Sau khi luộc đủ lửa, gấp một gấp cải bẹ xanh với lá mồng tơi nhúng vào nồi nước dùng đã đủ ngọt, dùng với thịt gà chấm nước mắm ớt thật cay hoặc muối ớt chanh. Hương vị quê mùa này chỉ để làm ấm lòng người đi xa mới trở về quê hương trong buổi chiều ngồi nhìn mưa rơi trên sông, chứ với loại lữ khách đang đói xót ruột mà vội vã bập một miếng thịt gà thì nồi lẩu chắc đem đổ. Vì hàm răng chắc gì còn để mà thưởng lãm cái chất ngọt rất đậm, vừa giòn rụm vừa dai của món thịt "anh hùng chiến bại", bạn sẽ dễ liên tưởng đến món rắn hổ hàm sả sắp sửa thất truyền ở miệt vườn này do các loại rắn đã đua nhau chạy hết vào các quán đặc sản ở thành phố.

Ăn như Tổng thống Bush và Thủ tướng Úc John Howard

Những món ăn ngon, mang đậm truyền thống văn hoá Việt Nam mà Tổng thống Hoa Kỳ George Bush và Thủ tướng Úc John Howard đã thưởng thức tại nhà hàng Tib nhân chuyến thăm TP.HCM vừa qua

Bữa cuối tuần ấm cúng

Gỏi mít trộn

Nguyên liệu:

200gr mít luộc

100gr tôm đất

100gr thịt heo nạc

2 củ hành, tỏi, tiêu, muối, nước mắm

Dầu ăn, rau răm, mè

Cách chế biến:

Cho 2 muỗng dầu vào chảo và đặt lên bếp nóng. Hành tỏi băm nhuyễn, xào cho thơm. Tiếp theo cho tôm thịt vào xào cho đến chín, bỏ mít vào trộn đều và thêm khoảng 1 muỗng cà phê muối, nước mắm, tiêu vào trộn đều. Sau cùng cho rau răm và mè vào trộn đều.



Chè hạt sen bọc nhãn

Nguyên liệu: (4 phần ăn)

60 hạt sen
20 trái nhãn (nhãn lồng Hưng Yên hoặc nhãn Thái)

Cách chế biến:

Lấy tim sen bỏ đi và nấu hạt sen cho mềm. Nhãn bỏ hạt.

Khi hạt sen chín cho đường vào, lấy bớt 20 hạt ra riêng, cho thêm đường (tùy khẩu vị) và rim lại khoảng 5 phút, cho hạt sen săn chắc và ngọt hơn. Sau đó nhét 20 hạt sen vào 20 trái nhãn, múc ra chén cùng với 10 hạt sen kia. Hạt nhãn-sen phải trong và đẹp mới đạt chuẩn.

(Nhà hàng Tib, 187 Hai Bà Trưng, Q.3)

Càng cua bách hoa



Nguyên liệu: (4 phần ăn)

4 càng cua đã luộc chín

200gr tôm, 20gr mỡ trắng (mỡ luộc chín)

200gr thịt cua chín

2 muỗng bột chiên xù

Tỏi, hành, tiêu, muối, đường (mỗi thứ 1/2 muỗng cà phê)

Cách chế biến:

Tôm bạc rửa sạch, bóc vỏ, trộn với muối, tiêu, đường và lòng trắng trứng. Tất cả ướp lạnh khoảng 30 phút. Sau đó lấy tôm ra và quét đều (hoặc xay nhuyễn), trộn với thịt cua đã chín.

Tôm sống và cua chín “đắp” vào càng cua hấp chín, tạo hình dáng thuôn gọn. Sau đó lăn đều với lòng đỏ trứng và bột chiên, chiên giòn.

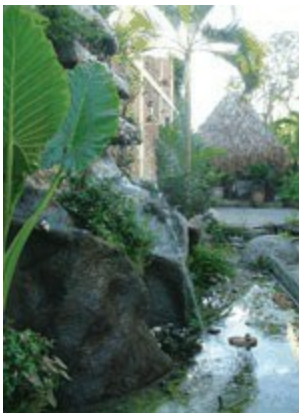
Đến Vĩnh Long - Ăn ở quán "Vua Bảo Đại"

Chỉ có "thổ địa" mới biết ở phường 8 có một quán do... "vua Bảo Đại" làm chủ và đích thân nấu món ăn phục vụ thực khách. Chuyện nghe có vẻ hoang đường nhưng cứ đến quán Hương Thảo (số 9A đường Đinh Tiên Hoàng, Vĩnh Long - một đoạn của quốc lộ 1A) thì sẽ mãn nhãn.

Quán của "vua Bảo Đại"



"Vua Bảo Đại" Huỳnh Anh Tuấn và món gỏi Hương Thảo đặc sản của quán



Hòn non bộ che bớt sự đơn điệu của bức tường bê tông

Vị trí 1.000m² đất ấy lưng dựa vào triền sông Cầu Vòng quanh năm sóng vỗ, "vua Bảo Đại" cho xây một sảnh lớn, bày nhiều bàn ăn ngoài trời và những chiếc tum lá xé khá kín đáo. Chung quanh là những mảng xanh: hòn

non bộ che bớt sự đơn điệu của bức tường gạch, dòng kênh nhân tạo với chiếc xuồng mộc đầy lục bình gợi nhớ khung cảnh miệt đồng yên bình. Quán ăn của "vua Bảo Đại" khai trương đúng ngày mừng một Tết Bính Tuất, thực đơn gồm 100 món ăn Tây, Tàu, Việt. Hai món đặc sắc nhất của quán là thịt bò Mỹ bít-tết (60.000 đồng/phần) và gỏi Hương Thảo (gồm khóm xắt nhuyễn, hành, cà rốt, mực, thịt cua, lỗ tai heo... đựng trong trái khóm, trang trí khá bắt mắt). Các món còn lại, "vua" tiếp thị "giá bình dân", từ 40.000đ/phần ăn trở xuống. "Vua" thích nghe và muốn khách cùng thưởng thức nhạc Trịnh và những bài không tên của Vũ Thành An... Thỉnh thoảng "vua vi hành" đến từng bàn chào hỏi tươi cười. Nếu thực khách muốn "vua" đích thân vào bếp biểu diễn các món ăn Tây, Tàu, Việt thì "được thôi"...

Đến đây, có lẽ bạn sẽ hỏi "tại sao quán Hương Thảo được gọi là quán của "vua Bảo Đại"? Diễn viên Huỳnh Anh Tuấn sẽ chỉ cho bạn bằng chứng là poster lộng lẩy của bộ phim truyền hình Ngọn nến Hoàng cung do hãng TFS sản xuất treo ở quầy tiếp tân. Chân dung "vua Bảo Đại" trong quốc phục áo dài khăn đóng và ông chủ quán y khuôn. Huỳnh Anh Tuấn, dân Tam Bình (Vĩnh Long) mà, chọn cho mình một nơi để sống ở quê nhà như vậy cũng đã lắm chứ.

Anh Vũ

Quán Hương Thảo số 9A đường Đinh Tiên Hoàng, phường 8, thị xã Vĩnh Long - Điện thoại: 070-878879.

Rượu Vang thơm mùi trái cây Úc

Trong số những quốc gia sản xuất vang thuộc nhóm “new wine”(đối nghịch với nhóm “old wine” gồm các nước có truyền thống sản xuất vang như Pháp, Ý), người ta không quên nhắc đến Úc.

Lịch sử 150 năm



Yalumba, nhà sản xuất rượu vang Úc từ năm 1849

Vào nghề cách nay khoảng một thế kỷ rưỡi (Yalumba thành lập vào năm 1849), các nhà trồng nho làm vang ở xứ sở chuột túi học hỏi rất nhanh và có những bước tiến vượt bậc. Như vào giữa những năm 1980, các vườn nho thuộc loại ngon với giống nhập từ châu Âu (chủ yếu từ Pháp) chỉ chiếm khoảng 1/3 tổng diện tích chung, nhưng hiện đã lên đến 2/3 và vẫn còn khuynh hướng tăng. Ngày nay, người trồng nho Úc biết rõ giống nho nào thích hợp với khí hậu đặc thù của từng vùng.



Do đặc điểm khí hậu và thổ nhưỡng, nho Úc có hàm lượng đường cao tự nhiên. Phần lớn các vườn nho ở những vùng có khí hậu nóng phục vụ cho sản xuất rượu vang nặng (fortified wine), tức vang có độ cồn cao hơn mức bình thường (17-21%). Loại vang này giữ được lâu nhờ độ cồn cho thêm vào sẽ diệt các siêu vi khuẩn vốn làm hỏng rượu vang tự nhiên. Vang nặng của Úc

thường được sánh với rượu khai vị Porto của Bồ Đào Nha. Nhưng giới trồng nho làm vang ở Úc cũng ngày càng hướng đến những vùng có khí hậu mát mẻ hoặc ôn hoà, nhờ đó mà họ làm ra được loại vang hảo hạng, có tiếng trên thế giới. Tuy nhiên, dù là dưới thời tiết ôn đới, vang Úc thường có độ cồn phổ biến từ 13-13,5%, thậm chí 14%. Nồng độ cồn cao trong rượu vang không phải là độc quyền của Úc, nhưng điều quan trọng là họ biết đạt được độ cân bằng lý tưởng trong sản phẩm. Những vùng trồng nho nổi tiếng của Úc tập trung ở miền nam gồm Barossa Valley, Margaret River, Swan Valley, Great Southern, Clare Valley...

Vang thơm mùi trái cây



Nho thu hoạch cho vào thùng chứa ở một hầm rượu tại Margaret River

Nếu như nghề làm vang được hiểu là mang tính truyền thống, thì các nhà sản xuất vang Úc phát triển dựa vào công nghệ hiện đại, cho ra đời những sản phẩm đạt tiêu chuẩn tươi mát (fresh), trong suốt (clean). Tại thị trường châu Á, vang Úc đang chinh phục người tiêu dùng rộng rãi nhờ sản lượng dồi dào, giá cả cạnh tranh và đặc biệt là mang đến yếu tố “mới”. Ngoài mối tương quan chất lượng/giá cả rất hấp dẫn, nếu phải dùng một từ để tóm lược đặc tính của vang Úc, người ta nghĩ ngay đến hương vị. Thật vậy, đa số vang Úc đều có mùi thơm trái cây chín và tạo nên cảm nhận ngay từ đầu mà không cần phải có khứu giác và vị giác thật tinh tế để nhận biết.

Nếu bạn quen gọi một chai Bordeaux khi uống vang Pháp thì sẽ không gọi như thế khi uống vang Úc. Anh Jim Cawood, nhà kinh doanh rượu vang người Úc tại TP.HCM cho biết có nhiều nhà sản xuất vang ngon chất lượng ngang nhau nên người tiêu dùng không phải đắn đo chọn xuất xứ địa phương mà thường chú ý đến giống nho tạo nên hương vị được ghi trên nhãn chai, dù

có thể sản phẩm được pha chế từ nhiều giống, chẳng hạn Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot, Riesling, Chardonnay... Ngay trong tên gọi, rượu vang Úc đã tiếp cận dễ dàng người tiêu dùng thông qua giống nho, không quá rắc rối và bí hiểm như vang Pháp (bạn có thể uống một chai của Châteaux nào đó mà lại không biết nó được làm từ giống nho nào). Nhưng nói thế không có nghĩa rượu vang Úc chỉ có loại rẻ tiền. Jim cho biết nhãn hiệu Duck Muck (giống nho Shiraz) mỗi năm chỉ sản xuất khoảng 400 thùng (12 chai/thùng), giá 1.500 đôla/chai, rất khó tìm ở ngay tại chính quốc bởi chủ yếu xuất sang Mỹ, thị trường nhập khẩu vang Úc lớn nhất hiện nay.

Tại thị trường Việt Nam, có thể kể ra vài nhãn hiệu như Yalumba, Rosabrook, Deakin, Redbank, Petalon... Với sản lượng dồi dào trong những năm gần đây, các nhà sản xuất vang Úc đang đẩy mạnh tiếp thị nhằm tạo đầu ra cho xuất khẩu. Trong năm 2005, Cơ quan quản lý rượu vang và rượu mạnh của Úc (AWBC) đã chi 7,4 triệu đôla để quảng bá tính đa dạng của vang Úc trên thị trường thế giới. Đặc điểm tươi và thơm mùi trái cây của vang Úc rất thích hợp với các món ăn có nhiều gia vị (trong khi vang Pháp có chất tanin nhiều hơn nên hợp với món ăn Tây). Với ẩm thực Việt, các món gỏi trộn, gỏi cuốn, chả giò... làm từ nguồn thực phẩm tươi sẽ rất “bắt” với vang Úc. “Cùng một chai rượu vang có giá ngang nhau, vang Úc sẽ hấp dẫn hơn vang Pháp”, Jim cam đoan như vậy.

Quang Thái

Ở Úc, từng bang áp dụng những biện pháp khác nhau để đảm bảo với người tiêu dùng rằng chất lượng vang bên trong chai đúng với thông tin ghi trên nhãn. Dưới sự giám sát của Cơ quan quản lý rượu vang và rượu mạnh của Úc (AWBC), các nhà làm nho phải tuân thủ LIP (Label Integrity Program), hệ thống đảm bảo tính xác thực của nhãn chai liên quan đến giống nho, năm thu hoạch và vùng trồng nho. Theo luật định, nếu nhãn ghi giống nho thì thành phần của rượu phải có ít nhất 80% giống nho này. Trong trường hợp pha trộn giữa nhiều giống nho, thành phần nào chiếm tỷ lệ cao nhất sẽ được đặt tên đầu. Chẳng hạn chai Rosebrook Estate 2003 Cabernet Merlot có nghĩa là giống nho Cabernet nhiều hơn (60%) giống Merlot (40%).

Nam Phi không chỉ có rượu Vang

Ngày nay, Nam Phi xếp hạng 9 trên Top 10 nước sản xuất và xuất khẩu nhiều vang nhất thế giới. Chỉ 20 phút ra khỏi trung tâm Cape Town, chúng tôi đã cảm thấy mình lạc vào “thế giới” khác khi hành trình đến “vùng vang” Constanica, nằm trong một thung lũng rộng lớn, màu mỡ tạo nên bởi hai rặng núi Table Mountain và Constanica Mountain.

Đặt chân lên Mũi Hảo vọng



Mũi Hảo vọng nhìn từ trên cao

Cách thành phố cảng du lịch Cape Town khoảng 48km về hướng tây nam là Mũi Hảo vọng (Cape of Good Hope). Để đến được một trong hai nơi nổi tiếng nhất thế giới này (mũi thứ hai là Cape Horn ở Patagonia, Nam Mỹ, điểm giao tiếp giữa Đại Tây Dương và Thái Bình Dương), chúng tôi đã bay hơn 13.000 km trong 12 giờ và bốn ba trên ô tô hơn 4 tiếng.

Mọi người đều há hê vì có dịp chụp ảnh kỷ niệm bên cái bảng gỗ có khắc: “vĩ độ 34° 49' 58 nam và kinh độ 20° 00' 12 đông - Cape of Good Hope”. Nó được cắm vào nền đất, bên dưới mỏm đá cao 256 m đâm trời ra đại dương.

“Hồi nhỏ đi học đã biết có nơi này, nay lần đầu trông thấy nó. Đã thật!”, anh Phương, giám đốc Bến Thành Tourist phát biểu. “Từ nay, khi vào bàn tiệc, như thủy thủ tàu buồm viễn dương thời xưa, mình có quyền chống một cùi chỏ lên bàn tiệc”, tôi nói với các thành viên nam trong đoàn. “Chờ khi nào có dịp thăm Cape Horn thì đặt nốt cùi chỏ thứ hai lên bàn”.



Đoàn khách Việt Nam ở Mũi Hảo vọng

Hành trình khám phá Mũi Hảo vọng, mở đường hàng hải từ Đại Tây Dương qua Ấn Độ Dương, do nhà thám hiểm Bartolomeo Dias (hoặc Diaz) thực hiện lần đầu tiên. Theo lệnh của vua Bồ Đào Nha Juan II, từ Lisboa, Dias căng buồm ra khơi vào tháng 8.1487. Đến tháng 2.1488, thuyền của ông vòng được qua đầu mỏm cuối cùng của lục địa đen đến nơi nay gọi là Great

Fish River (tạo nên từ dòng nước lạnh của Đại Tây Dương đổ xuống và dòng nước ấm từ Ấn Độ Dương tràn qua, không chỉ có cá ngừ đại dương mà còn hàng đàn cá heo, cá mập và cá voi). Dias đã mở ra đường biển từ châu Âu đến Đông Á.

Ở hành trình trở về, ông Dias dừng lại ở đúng nơi nay có tên là Mũi Hảo vọng. “Thực ra, chốn này là nơi đầu sóng ngọn gió nên lúc ấy Dias gọi nó là Cabo Tormentoso, tức Mũi Bão tố”, hướng dẫn viên Tony Schuman kể. “Sau này, lo ngại thủy thủ sợ chết khi hải hành đến đây, Vua Juan II đã chính thức đổi tên nó thành Cabo da Boa Esperanca, tức Mũi Hảo vọng. Thủy thủ người châu Âu từ Ấn Độ Dương đi đến thì biết mình sắp trở về nhà, còn thủy thủ từ Đại Tây Dương và Địa Trung Hải đến đây hiểu rằng mình đã qua được nửa chặng hải hành”. Dias sau này tử nạn tại Cabo Tormentoso, trong cơn bão lớn vào năm 1500.

Ngày nay, Cape Town với Mũi Hảo vọng mỗi năm thu hút hơn 5 triệu lượt du khách nước ngoài. Chúng tôi chụp ảnh kỷ niệm chừng mười phút rồi lên xe “lên” một cái mũi khác cách đó chừng 15 phút.

Mũi Điểm và Núi Bàn



Núi Bàn nhìn từ xa

Đó là Mũi Điểm (Cape Point). Sừng sững trên đỉnh cao nhất của mũi này là ngọn hải đăng, địa điểm lý tưởng để phóng tầm nhìn ra Đại Tây Dương, trở vào Núi Bàn (Table Mountain - tảng đá đen khổng lồ hình thành cách nay 500 triệu năm, mặt phẳng như cái bàn, khi mây kéo đến bao phủ trông như tấm khăn trắng phủ lên bàn ăn).

Đó lại là một sự “kỳ thú” khác nữa của đất nước Nam Phi. Sau khi có quá nhiều thương thuyền gặp bão và chìm quanh khu vực này, năm 1840 người ta quyết định xây dựng hải đăng Mũi Agulhas (đặt theo tên dòng nước ấm của

Ấn Độ Dương). Năm 1848, với hình dáng như ngọn hải đăng Pharos ở thành Alexandria bên Ai Cập, nó bắt đầu chiếu sáng, dẫn đường chỉ lối cho các con tàu.

Dầu dùng thắp sáng hải đăng (tương đương 4.500 ngọn nến) lấy từ việc nấu chảy mỡ đuôi cừu. Đến năm 1905, hải đăng mới có hệ thống đèn sử dụng dầu hoả, rồi sau đó là điện (12 triệu ngọn nến). Nhưng năm 1968, nó chấm dứt nhiệm vụ chiếu sáng về đêm và đến năm 1973 thì được nâng lên hàng di sản quốc gia. Còn từ năm 1994 đến nay, nó là một bảo tàng thu hút khách tham quan.



Ngôi nhà đá trên Núi Bàn

“Tại sao không cho nó hoạt động nữa?”, một thành viên trong đoàn thắc mắc. “Vì nó ở quá cao, ánh đèn quét ra nằm trên tầm quan sát của thủy thủ, tàu vẫn bị va vào đá ngầm. Đành cho nó nghỉ và xây hải đăng khác ở sườn núi bên dưới”, ông Tony, người đã 27 năm làm hướng dẫn viên khu vực Cape Town giải thích.

“Từ đây, các bạn có thể thấy rõ hình dáng của Table Mountain, nơi chúng ta đã đến thăm chiều hôm qua”, Tony chỉ dẫn. Ở độ cao hơn 1.000m so với mặt nước biển, bạn phải leo lên đỉnh sau 180 phút, hay ngồi cable car có sức chở vài chục người và xoay vòng 360 độ cho mọi người quan sát cảnh quan.

Xung quanh là khu bảo tồn thiên nhiên và động vật hoang dã. Trong số hơn 2.200 loài thảo mộc ở đây có hơn 100 loại hoa diên vĩ. Chúng đua nhau nở rộ từ tháng 9 đến tháng 3 năm sau. Từ trên núi cao ngắm cảnh hoàng hôn buông xuống mặt biển không khác gì ngắm một bức tranh tuyệt đẹp, hoàn hảo nhất.

Nho, vang là “vàng”



Nam Phi đúng là một đất nước được thiên nhiên ưu đãi. Trong rừng có đủ thú hoang, dưới biển cũng đủ loài hải sản giá trị, dưới lòng đất thì có tất cả những kim loại, quặng; từ kim cương, vàng, bạch kim đến titanium, tanzanite, đồng... Trên mặt đất có còn rất nhiều vườn nho, tạo nên một nền

công nghiệp vang nổi tiếng từ 300 năm qua với khoảng 340 lò sản xuất. Riêng ở khu vực quanh Cape Town đã có hơn 100.000 hecta chuyên trồng nho làm ra đủ các loại vang.

Những thảm cỏ xanh rì, cánh đồng nho ngút tầm mắt và cây to toả bóng râm, địa điểm lý tưởng để picnic sau khi đã nếm thử các loại vang trắng, vang hồng và vang đỏ của lò vang lớn nhất tại đây là Buitenverwachting (tiếng Hà Lan cổ có nghĩa là “vượt hơn cả mong đợi”).

Chúng tôi chia nhau thưởng thức từng chai vang theo từng giống nho, năm vô chai. Bạn muốn thử bao nhiêu loại vang cũng được, và thử xong bạn không mua cũng chẳng sao, vì biết đâu lần sau lò vang sẽ bán được cho bạn cả két!

Khách sạn Palace trong Thành phố đã mất

Cứ lẩn bánh trên xa lộ từ Johannesburg đi về hướng tây bắc khoảng 120 phút thì bạn sẽ đến đây: Sun City (Thành phố Mặt trời). Đó là một Las Vegas, một khu vui chơi giải trí Walt Disney, một Xanadu cộng lại, hình thành vào năm 1979 với 200 triệu USD.

Trong Sun City là Thành phố đã mất (The Lost City), một phức hợp du lịch-giải trí-golf-bảo tồn sự sống hoang dã rộng lớn với 1 casino, 4 khách sạn, 2 sân golf, khu vực nuôi cá sấu và cách đó 10 phút đi xe là Công viên quốc gia Pilanesburg, nơi sinh sống của voi, sư tử, tê giác, báo, trâu rừng (“5 ông lớn rừng châu Phi”) và đủ loại thú hoang khác.

Kiến trúc xây dựng nổi nhất trong phức hợp này là khách sạn The Palace với hơn 330 phòng bài trí theo mô típ rừng châu Phi. Có thể đây không là khách sạn 5 sao lộng lẫy và tốt nhất thế giới, nhưng chắc chắn bạn sẽ bị nó mê hoặc. Bao vây khách sạn là cánh rừng nhân tạo rộng 25 hecta mà trên đó, nhà đầu tư đã cho trồng 1,6 triệu cây to, bụi thấp.

Ngồi trên chiếc xe Toyota hai cầu lẩn vào Pilanesburg rồi lần lượt tận mắt trông thấy thú rừng châu Phi, các thành viên trong đoàn ai cũng hân hoan, vui sướng như trẻ thơ. Máy ảnh có gắn télé, phone-camera, videocam và cả ống nhòm lẫn áo gió là những thứ không thể quên nếu bạn muốn tận hưởng “bầu

không khí safari”.

3 km dưới lòng đất



Những tảng đá lấy ra từ lòng đất, đãi ra vàng

Ngày nay, để được sống lại - dù chỉ chừng 60 phút - bầu không khí hấp dẫn nhưng cũng đầy nguy hiểm chết người của thời đào, đãi vàng xa xưa, không ít du khách quốc tế tìm đến phức hợp vui chơi giải trí chủ đề vàng mang tên Gold Reef City cách Johannesburg chừng 40 phút đi xe. Thành phố giải trí này được xây dựng ngay trên khu mỏ vàng Crown Mine mới chỉ ngừng hoạt động từ năm 1977.

Giếng số 14 chính là “trung tâm” của Gold Reef City. Nó chính thức đi vào hoạt động năm 1909 và trở thành điểm tham quan du lịch sau khi ngưng khai thác năm 1977. Mỗi ngày có 12 suất tham quan công đoạn khai thác vàng dưới lòng đất. Dùng thang máy có sức chở một lần được 26 người, du khách lọt vào thế giới ngầm này. 10m... 50m... 100m... thang máy tối đen chỉ lấp loé vài bóng đèn tỏa ra từ bình ắc quy mà các du khách quàng vào vai mình.



Máy đập đá đãi vàng thời đầu thế kỷ 20

Càng xuống sâu, cái lạnh càng rõ hơn, việc hít thở cũng khó hơn. Những ai bị bệnh tim mạch, huyết áp, dễ ngạt thở khi ở không gian chật chội, trẻ em dưới 6 tuổi và cả những người có dị tật bẩm sinh nơi chân đều không được tham dự hành trình vào lòng đất. Một tấm bảng thông báo ghi rõ như thế và hướng dẫn viên cũng không quên nhắc nhở.

“Thang máy này dừng lại ở tầng 1, ở độ sâu 264m, điểm đến của chúng ta”, hướng dẫn viên thông báo. “Nhưng trước đây, từ tầng ấy, qua mạng lưới các đường hầm dọc và đường hầm ngang, các công nhân còn túa sâu xuống thêm dưới mặt đất khoảng 3km để đục đá, đãi vàng. Công việc chẳng dễ dàng, thoải mái dù cho thời ấy, thời hoàng kim của cách mạng công nghệ đầu thế kỷ 20, họ đã được hỗ trợ rất đặc lực bởi nhiều loại máy móc, trang thiết bị, trong đó có cả máy phát điện, máy khoan, hệ thống làm lạnh không khí, hồ đập và máy bơm nước, thuốc nổ TNT chế tạo bởi ông Alfred Nobel...”.

Nhưng những cái dùi đục bằng sắt với đủ độ dài, nhọn khác nhau và các búa sắt cực nặng vẫn là công cụ lao động chính của giới phu hầm mỏ này. “Xin nhớ rằng để có 4 gram vàng, họ phải đục, khoan ra được trung bình một tấn đá! Vàng vẫn còn trong các tường đá vĩ đại này, nhưng chúng tôi không còn khai thác nó nữa. Còn việc đãi vàng, nung và đúc vàng thành thỏi, thành những đồng tiền vàng thì diễn ra ở trên mặt đất”.



Đường lên hải đăng Cap Town

Trong gian phòng mang tên Gold Pour có ghế ngồi cho khoảng 100 khách, mỗi ngày 7 lần các công nhân biểu diễn công đoạn đúc vàng. Bên cạnh lò nung vàng có tấm bảng ghi rõ giá vàng: năm 1900: 20 USD/ounce, hôm nay, 586,15 USD/ounce. Còn trong bảo tàng kiêm phòng triển lãm kiêm gian bán hàng lưu niệm, mỗi ngày có hàng vài chục cuộc biểu diễn in mề đay vàng, huy hiệu bằng vàng, thanh vàng thỏi, và đặc biệt là những đồng tiền Krugerrand vàng 4 số 9 (đặt theo tên Tổng thống Paul Kruger, 1825 -1904) rất có giá trị với giới sưu tập và đầu tư vàng quý hiếm. Du khách nào có thừa tiền có thể mua các đồng Krugerrand cân nặng đúng 1 ounce vàng.

Tại sao không đầu tư vào vàng khi mà vào ngày 5.4.2006, ông John Munro, giám đốc phát triển kinh doanh của công ty khai thác vàng Gold Fields ở Nam Phi dự báo rằng có khả năng giá vàng sẽ còn tiếp tục tăng cao hơn nhiều trong thời gian tới đây?

Ngày 6.4.2006, khi chúng tôi bay ra khỏi đất nước Nam Phi thì tại thị trường New York, lần đầu tiên kể từ năm 1981, giá một troy ounce vàng là 600 USD, còn giá 1 ounce platine thì đã vọt lên 1.086 USD. Vàng và platine lâu nay vẫn góp khoảng 20% tổng giá trị hàng xuất khẩu của Nam Phi.

“Hiện nay, nguồn khách đến thăm Nam Phi có mức tăng trưởng cao nhất là khách người Hoa xuất phát từ Trung Quốc và các nước có cộng đồng người Hoa. Người Nam Phi gốc Hoa làm ăn rất khấm khá, họ có nhiều nhà hàng ở Cape Town cũng như ở mọi thành phố khác”, ông Tony Yang, quản trị viên cấp cao phụ trách mảng thị trường châu Á của Thebe Tourism Group cho biết.

“Ở Cape Town hiện nay chỉ có một nhà hàng Việt Nam tên là Sài Gòn, tôi hy vọng sẽ đón được nhiều du khách Việt Nam hơn. Lúc ấy sẽ có nhiều cơ sở hơn của người Việt đầu tư. Chắc chắn trong thời gian tới đây, chúng tôi sẽ phải có chương trình quảng bá du lịch Nam Phi tại đất nước các bạn”, ông khẳng định.

Tưng Bưng mùa Giao hoan - Rươi lên bàn tiệc

Cứ tưởng chỉ dân Việt mới có cái tục rủ nhau đi xúc rươi về nhà ăn như một thứ trân hào. Ai ngờ thú vị thay! Tôi phát kiến rất nhiều dân sống trên những hải đảo ở Nam Thái Bình Dương cũng mở hội đi xúc rươi. Rươi ở vùng này sống vùi đầu vô các vách san hô duyên hải (Samoa và Fiji), chứ không trong lớp bùn đất dưới đáy ruộng như ở ta. Nếu ở Việt Nam, rươi động tình thì trời rung đất chuyển, người giao hoan thì... rung bốn chân giường, đổ bốn bức vách (!), thì ở vùng hải đảo, ái tình rộ nở thì cây cỏ đơm hoa, vàng trắng trở nên huyền ảo như cảm thông chia sẻ cái nỗi hân hoan chẳng hạn như dân ở quần đảo Fiji, cứ mỗi khi thấy bụi hoa Aloals và dây hải tảo nở bông đỏ rực rỡ, là họ biết đó là dấu hiệu tiên báo về mùa hội tình tập thể giao hoan đẻ trứng của loài rươi.

Rươi (hoà trùng 禾虫) – mùa hẹn tình vĩ đại



Rươi món ngon miền Bắc

Địa bàn sinh sống gốc của dân ta từ mấy thiên niên kỷ nay diễn ra trên vùng châu thổ sông Hồng miền Bắc. Suốt trong dòng thời gian miên viễn này, đều đặn hằng năm trên những vùng ruộng nước lợ, khi tiết trời bỗng chuyển heo may, dưới sự thảo chương nhiệm màu của Tạo hóa, một loài sâu óng ả đa sắc – gọi là «rươi» – đã xuất hiện từ lòng đất, rộ ràng hằng hà sa số! Ngẩn ngủi trong một hai ngày, chúng mở hội giao hoan quần quít với nhau để cùng sinh sản. Thế rồi khoảnh khắc phù du, lũ rươi biến mất khỏi sân khấu trần gian để năm sau cũng đúng dịp này «đến hẹn lại lên».

Nói về rươi, tôi thiết nghĩ có hai khía cạnh lý thú cần trình bày dàn trải ra:

1. Nếu ta quan niệm rằng kho tàng ca dao tục ngữ Việt nam là túi khôn kiến thức của dân tộc qua bao nhiêu thế kỷ sinh tồn, thì con rươi quả là một đề tài đáng chú ý cho hậu thế chúng ta khảo sát. Qua cuốn bách khoa bằng vần điệu truyền khẩu này, chúng ta có thể hiểu khá nhiều khía cạnh lý thú về của đám sinh trùng này vốn là đặc sản trân quý trên quê hương miền Bắc của ta.

2. Nếu ta quan niệm rằng giao hoan sinh lý là cái chìa khóa nhiệm màu để chúng sinh trường tồn trong trời đất nước non, thì rươi là một đề tài khảo sát về côn trùng học mà chúng ta là con người hưởng thụ cần hiểu, hiểu để hân hoan tạ ơn Đấng Tạo Hoá!

Con rươi qua kinh nghiệm dân gian

Rươi thường có ở vùng giáp ranh ba tỉnh: Hải Dương, Hải Phòng và Thái Bình, gần cách bằng con sông Luộc, nhiều nhất ở các huyện Vĩnh Bảo, Tiên Lãng, Thanh Hà, Tứ Kỳ, Ninh Quang, trên các nơi nước lợ.

Dân trong vùng thường thuộc nằm lòng câu: «Tháng chín đôi mươi, tháng mười mồng năm», nghĩa là thời điểm rươi thường xuất hiện vào ngày 20 tháng 9 và mồng 5 tháng 10 tính theo âm lịch, dân trong vùng chuẩn bị đi xúc rươi. Rươi nổi lên hằng hà sa số, lên đặc lúc nhúc trên mặt nước, nên ta mới có câu tục ngữ «Đông như rươi» nghĩa là không có cái đông nào tuyệt đối sánh bằng! Mà cái đông này lộn xộn xô bồ nên trong truyện Nôm Nhị Độ Mai mới mượn ý đó mà tả cảnh: «Tiểu hầu, thầy tớ một đoàn như rươi!».

Rươi được dân bắt bằng vợt hay dùng chiếc lờ tre đan đặt ở nơi nước chảy để chặn giữ rươi lại. Rươi được đựng trong những thúng tre đan trét dầu lớn rồi dân quê lũ lượt từng đoàn gánh vào chợ mà bán. Trong 36 phố phường cũ của đất Thăng Long, bỗng phải cần có một tụ điểm để bán món đặc sản nhất thời này: đó là phố Hàng Rươi của Hà Nội mà Tây gọi là Rue des Vers blancs! Phố này ít người hiện nay còn nhớ rõ, chỉ mang máng bảo rằng nó ở phía Cầu Gỗ đi vào, gần phố Hàng Mắm! Rươi được bán bằng cách đong bằng bát. Đúng là một phiên chợ vui mà người dân thị thành ước ao mau đến như câu hát ru em sau:

*«Ước gì cho đến tháng mười,
Bát cơm thì trắng, bát rươi thì đầy.»*

Sau cái vui phù du ngoài phố chợ là cái vui khác diễn ra trong nhiều gia đình vào chiều hôm ấy! Thiên hạ phải tranh thủ thời gian mà chế biến, xào nấu kéo rươi ươn. Khói thơm lừng nức mũi lan ra trong sân, ngoài ngõ. Trong khi gió heo lạnh bên ngoài thì trong nhà, má của bà vợ hiền đảm đở ửng lên phần vì lửa bếp, phần vì sung sướng phục vụ lang quân với những món ngon. Đấng này dĩ nhiên phải sung sướng, rung đùi tì tì nhắm chén rượu, nao nức chờ món chả rươi nóng sốt từ chảo mỡ dọn lên! Rươi sống mua về trước hết phải «làm lông», nghĩa là dùng đũa mà khoắng rươi trong nước ấm nhè nhẹ cho sạch rơm rác. Chả rươi rán làm bằng rươi đánh nhuyễn với trứng gà hay vịt, cùng với thịt nạc băm nhuyễn với lá lốt, hành... ăn với cải cúc và chấm với nước mắm dấm ớt, điểm xuyết với vị gừng cay thơm cho ấm con tì, con vị! Ngon đến sồn cùng hải tận! Cái vị béo ngậy ngậy là do bao nhiêu chất bổ dưỡng mà đám rươi ấu trùng trong lòng đất đã tích tụ trong mình nhiều ngày tháng, vốn dĩ để chuẩn bị cho cuộc hôn phối giao hoan vĩ đại diễn ra trên mặt ruộng menh mang! Chất bổ này phong phú với chất đạm, chất béo, với nhiều hiểm tố như chất lân, chất vô và sinh tố B1 (nếu chẳng thế, thì dân Tàu Hoa Nam không khuyên nên ăn rươi trị phù thũng!). Ngoài ra, còn vài món rươi khoái khẩu khác như rươi xào niềng niềng, rươi nấu với măng tre... Măng thì ai cũng biết, chứ củ niềng thì chỉ có dân Bắc hay ăn, kể như là một thứ bất ly khai với rươi. Niềng (*Zizania latifolia*, Turcz) là một loại cỏ giống cây sả. Củ niềng ăn giòn, đúng ra không phải là củ mà là phần non của bẹ lá phình ra do tác dụng của một loại nấm ký sinh (*Ustilago viridis*).

Rươi ăn ngon nhưng là thủy sản nên cực kỳ mát, người lạnh dạ hãy coi chừng! Nhân đây, ta có câu tục ngữ: «Chín tháng ăn rươi, mười tháng ăn nhộng» mà tôi không biết phải giải thích làm sao?

Hoặc giải thích: tháng 9 đang mùa rươi và tháng 10 là mùa nhộng, toàn là thời điểm thích hợp nên ăn chúng? Hoặc giải thích: phụ nữ mới sanh để còn lạnh dạ, phải kiêng khem không nên ăn, hãy chờ 9 tháng sau mới ăn rươi và 10 tháng sau mới ăn nhộng? Vì tục ngữ thường nói gọn ít lời nên dễ hiểu khác nhau tùy theo lối giải thích! Ví dụ câu: «Ếch tháng ba, gà tháng bảy.» Nói về gà thì có người (như bác sĩ Nguyễn Đình Cát) nói nên ăn vì gà đến tháng năm là tháng gặt hái, nhiều thóc ăn nuôi đến tháng bảy thì gà mập ú;

nhưng có người bảo ngược lại không nên ăn vì tháng bảy là tháng giáp hạt, gà nhịn đói dài nên ốm nhom (theo Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu trong cuốn Đất lề quê thói)! Nói về sự kiêng cử cho đàn bà hậu sản, tôi thắc mắc tại sao tục ngữ không nói cho gọn mà rõ là: Chín tháng cử rươi, mười tháng cử nhộng! mà là ở đây nói ăn một cách khăng định như một câu tục ngữ khác nói: «Tháng 9 ăn rươi; tháng 10 ăn ruốc.»

Đời sống phù du của rươi sau khi vớt lên chỉ kéo vài giờ, mau ươn chết! Cho nên dân bán rươi thường hãm rươi lâu hơn bằng bí quyết nắm cơm chim bỏ vào thúng đựng rươi. Rươi mua về không ăn tươi ngay phải đem làm mắm bằng cách cho rươi và muối trong hũ, sau khi trộn với thính gạo nếp rang và chút rượu rồi đậy kín. Chờ vài tháng, mắm rươi ngấu tức là chín đúng độ, màu sắc đỏ hồng, mịn mặt, bốc mùi thơm, nếm vị ngọt lan đến đóc giọng. Mắm rươi có thể ăn sống, nhưng theo sự tin tưởng khử hàn của Đông Y, mắm rươi được chưng trên lửa sau khi bỏ mẫu gừng và ít vỏ quít thái chỉ là những thứ ôn nhiệt xung khắc về dược tính. Cung cách ăn mắm rươi thì gia giảm ăn kèm phụ gia phẩm tùy ý thích, nhưng thông thường kèm với thịt heo ba chỉ, lá dưa cải sống, hay rau diếp, xà lách, chuối xanh và khế xắt lát mỏng, cộng hành chẻ, ớt, có người cho thêm đậu phộng rang giã ăn cho bùi. Bao nhiêu thứ này – béo, ngọt, mặn, chua, cay, chát, đắng, the the – ăn chung tạo thành một khúc giao hưởng khẩu vị tuyệt vời! Nên chẳng ngại thơ Cung Oán mà ca rằng: «Miếng thịt cá ăn sang nhưng lợm; mùi “mắm rươi” thanh đậm mà ngon!».

Một điều tiên quyết theo kinh nghiệm tổ tiên là ta ăn rươi phải nhớ vỏ quít. Lý do chính là y khoa theo lý thuyết âm dương tương hợp tương khắc, lý do phụ là tạo khẩu vị chống tanh, cho nên bài học kinh nghiệm từ tục ngữ Việt Nam là: «Trời sinh voi sinh cỏ, sinh rươi sinh vỏ quít.»

Vỏ quít theo sách Bản Thảo tên là Quất bì 橘皮, phơi khô gọi là Trần bì 陳皮, có tính ấm, vị đắng cay, không độc, dẫn nhập vào kinh Phế và kinh Tì, tác dụng chỉnh khí, làm ráo sự ẩm thấp, hoá đàm, giải độc vì cá, cua... Do đó, nó trị sinh hơi, ách tức ở ngực và bụng do khó tiêu, chống buồn ói và nấc cụt, trị ho có nhiều đàm. Ngoài vỏ quít, các cụ dân dùng thêm gừng sống (sinh khương) khi ăn rươi. Hai thứ này hợp chung làm thành một thang thuốc gọi là Quất bì thang 橘皮湯 dạy trong sách thuốc cổ của Trung Quốc là Kim quỹ yếu lược 金匱要略, trị nôn mửa và chân tay lạnh quắp. Ta thấy chuyện ăn

rươi đã ám tàng truyền thống món ăn là vị thuốc chữa bệnh theo văn hóa.

Vỏ quít vô hình chung trở thành một thuốc quý hay một phụ gia phẩm tối cần cho việc ăn rươi, khốn nỗi có người ít lo xa khi ăn quít quên để dành vỏ phơi dần bếp khi cần dùng, để rồi chạy đôn đáo tìm kiếm năn nỉ ỉ ôi làm cho người khác có sẵn vỏ quít khô làm món quà mật dịch, thật hời giá. Do đó tục ngữ mới có câu «Thả vỏ quít, ăn mắt ngấu» chỉ tinh thần đầu tư trực lợi.

Dân Việt ở vùng ruộng nước lợ lại có những từ ngữ chuyên biệt về rươi: Hằng năm, cứ vào cuối tháng 9 đến và đầu tháng mười, bỗng thấy gió Đông Nam, trời âm u và vài đám mưa nhỏ lẻ tẻ gọi là «mưa đám mây» (còn nói là «mưa rươi») tức là rươi sẽ nổi lên nhiều. Nhưng trời trở lạnh với gió Đông Bắc và mưa lớn thì vụ rươi không có dịp xuất hiện, nên dân địa phương gọi là «mưa lấp lỗ rươi».

Một điều khá ngộ, thời điểm mà rươi xuất hiện nhiều tại địa phương này lại là giông to, bão lớn ở vùng khác, tuồng như có liên hệ nhân quả trên phương diện khí tượng. Do đó, tục ngữ lại có câu «Kẻ ăn rươi, người chịu bão» ám chỉ trời ở bất công làm kẻ này sướng lại bắt người khác chịu khổ nạn.

Ăn Món Thái Lan giữa Sài Gòn

Món mà người Thái tự hào nhất là canh chua tom yam gung (nấu với tôm hoặc hải sản). Nó không giống một chút xíu nào với canh chua Việt. Vị chính trong món này là lá chanh. Những nhân viên ở quán Chao Thai khẳng định lá chanh này phải nhập từ Thái.

Ăn Thái



Màu sắc không gian khá ấm với màu chủ đạo của gỗ nâu, đỏ đất, vàng sậm

Thái sát nách Việt Nam, nhưng ẩm thực của họ có nét riêng. Bởi vậy Larousse ẩm thực dám cả gan định nghĩa ẩm thực Việt Nam phản ánh ảnh hưởng của Ấn và Pháp, trong khi ẩm thực Thái gây ấn tượng sâu sắc (vibrant). Nhưng họ có lý đấy! Có thể chứng minh ngay cái sự khái quát ấy bằng món cà ri. Cà ri xanh nấu với gà (gaeng kiao wan gai) đặc trưng của Thái là một hợp âm khá thú vị: ngoài lá cà ri, lá rau mùi chính trong món này là é quế; một nét riêng khác là trong món cà ri này ngoài gà, nước cốt dừa, là cà pháo. Còn cà ri Việt mà ta thường được dọn rõ ràng lai món ragu Tây với khoai tây, cà rốt, đôi khi còn có đậu tây.



Món tod man plo (chả cá thác lác lác lá chanh ăn với xốt dừa leo)

Có lẽ đúng, vì lá chanh ở Việt Nam không được hái bán đại trà, chỉ ở nhà quê con gà mới được cạy tác lá chanh. Canh chua của họ lại có nước cốt dừa! Nhưng cái chua dịu dàng hơn chua miền Nam đâu là chua me, mạnh hơn chua miền Trung, gắt hơn chua mơ miền Bắc một chút. Và chắc chắn là nó mang phong vị riêng.

Lá chanh dường như là loại vị mà người Thái ưa ái giống như dân Cuba ưa ái nghệ. Trong chả cá - tod man plo - của họ cũng nặng mùi lá chanh. Nước chấm không phải bằng mắm loãng mà bằng sốt dưa leo.



Chiếu, hoa văn Thái trang trí trên vách

Đương nhiên là bạn đã nghe nói món Thái rất cay. Nhưng khi đã xa xứ, các nhà hàng Thái thường cẩn thận hỏi khách xem dùng cay nhiều hay ít, hay không cay. Nhưng không cay là không phải Thái. Cũng như mắm không mùi mà một số nhà xuất khẩu Việt Nam tự hào chắc chắn không thể gọi là mắm, không phải là mắm!

Ăn Thái trong một khung cảnh như Chao Thai với không gian đặc sệt Thái, bạn cũng cảm thấy một khí quyển khác hơn là ta nấu món Thái ở nhà, hoặc ăn món mì gói Thái chua lè của các nhà sản xuất trong nước. Màu sắc không gian ở đây khá ấm với màu chủ đạo của gỗ nâu, đỏ đất, vàng sậm, nó làm cay thêm cái cay của ớt Thái trong món ăn.

Yên-Đức-Tâm. Ảnh Trần Việt Đức



Món tom yam gung (canh chua)



Món pak pak ruam mit (rau thập cẩm xào)

Chao Thai: 16 Thái Văn Lung, Q.1, TP.HCM

Sò huyết Hà Tiên

Chưa ăn sò huyết, chưa biết Hà Tiên. Hà Tiên là quê hương của đặc sản nổi tiếng: sò huyết. Những con sò to, tròn, cỡ ngón chân cái, vỏ có nhiều lần khía chạy dọc theo thân sò. Cứ dùng tay tách vỏ ra sẽ thấy bên trong thịt đỏ hồng có nhiều gạch vàng, trông bắt mắt.

Vào buổi chiều, lúc thủy triều xuống, dân nhậu sò huyết thường đến các bãi biển có nhiều sò, thả thuyền lửng lơ trên mặt biển, nhất là những đêm trăng sáng, gió biển thổi lao rao, vừa hưởng vị ngọt mềm của sò, vừa thưởng thức cảnh ánh trăng phản chiếu mặt nước biển rập rờn tựa hồ rải bạc.

Trên thuyền chuẩn bị sẵn bếp lò, vỉ nướng, gia vị, rau tươi và rượu đế gạo chính hiệu của Hà Tiên. Khi tới bãi sò, cho người bắt sò thả từ trên thuyền xuống nước, hai tay cầm thúng đẩy tới, hai chân dậm nhẹ trên mặt bùn sục sạo kiếm sò. Khi đập trúng sò, lắc nhẹ bàn chân, rồi dùng ngón chân quặt chặt từ từ đưa lên, bàn tay thò xuống bắt sò qua kẽ ngón chân rồi cho vào thúng. Lúc lò than đã đỏ lửa, đặt vỉ nướng lên, đưa tay vào thùng đựng sò đã nhả bùn làm sạch vỏ. Ai ăn chọn con vừa bỏ lên vỉ, gấp rau thơm xà lách cho vào chén.

Sò huyết trên vỉ vừa chín tới há vỏ tuôn nước, dùng muỗng nạy phần thịt khỏi vỏ sò, trút cái và nước vào chén, thêm ít muối tiêu, chút chanh giã, là có món đặc sản tuyệt vời. Thật hấp dẫn khi từ đầu lưỡi cảm giác cái dai của thịt sò, vị ngọt, vị mặn của nước từ thân sò tứa ra, cộng với mùi rong biển hoà quyện mùi rau thơm, vị chua của chanh rồi vị cay nồng của rượu đế. Tuyệt diệu! Trời trăng thanh, gió mát, bên bếp lửa hồng, vừa thưởng trăng vừa lai rai vị ngọt mềm của sò với vị cay của rượu, còn gì thi vị hơn.

Đến Nha Trang - Đặc sản xứ Trầm Hương

Dọc theo bờ biển Khánh Hòa, tính từ Ba Ngòi, Đá Bạc cực nam cho đến Ninh Hòa, Đại Lãnh, Vạn Giã phía bắc, đâu đâu cũng có nhiều đặc sản biển. Xưa nay, biển Khánh Hòa lắm tôm nhiều cá, rong câu, mực, ốc, cua, ghẹ không bao giờ thiếu. Đó là chưa kể đặc sản quý giá như yến sào sản xuất tại Hòn Nội, Hòn Yến ở ngoài khơi biển Nha Trang.

Khánh Hòa là xứ Trầm Hương,
Non cao, biển rộng người thương đi về.
(Ca dao Khánh Hòa)

Du khách đến phố biển Nha Trang nếu muốn thưởng thức món yến sào thì đến các nhà hàng sang trọng, còn muốn thưởng thức các món đặc sản bình dân thì hãy đến các quán xá nằm dọc theo bờ biển, sẽ có nhiều món ngon, giá cả vừa túi tiền, lại hợp khẩu vị.

Tại trung tâm thành phố theo đường 2 tháng 4 rẽ về hướng Đồng Đế, Ba Làng, là nơi có nhiều hàng quán thoáng mát. Sau khi chọn xong thực đơn, khách chỉ cần ngồi chờ đầu bếp, vừa ngắm nhìn cảnh trời nước bao la, thư giãn tâm hồn. Ở đây, các loại hải sản bắt lên đem “rộng” tại các hồ nước mặn, khách thích ăn sống hay chín đều có cả. Đặc biệt có món cầu gai (tức con nhum) ăn sống vừa béo vừa ngọt gọi là “bơ biển” hay đem tráng chả chẳng khác nào món chả trứng.

Đến như món bún cũng rất phong phú, từ món bún cá dầm, bún ốc cho đến bún riêu, bún sữa... món nào trông thấy cũng bắt mắt, ăn vào thấy đậm đà khoái khẩu. Ăn bún thì phải có nước lèo cho thật nóng, thật trong và thật ngọt, phảng phất hương vị cá.

Món bún sữa ngon nhờ có chân sữa ăn giòn như sụn, có thêm rau thơm, đậu phụng rang, chuối hột non thái mỏng và thêm nước lèo nữa sẽ làm cho khách ăn mãi quên no.

Nếu khách dùng món cá dầm thì dùng cá ngừ tươi kho nước, dầm ra chung với nước lèo hầm từ xương cá các loại, nêm chút đường phèn và bỏ thêm ít dứa (thơm) ăn với bún thì ngon tuyệt.

Ở Nha Trang còn có món chả cá làm từ cá thu, cá rựa, cá nhồng. Thịt cá đem quết (giã) cho thật nhuyễn, trải ra thành dề rồi đem hấp cách thủy. Chả cá ăn chung với bún gọi là món bún chả cá, cũng thêm các loại phụ gia như ớt, tỏi rau thơm, ngò tàu...

Đến như món cháo hải sản cũng đặc biệt chẳng kém. Cháo bỏ vào các loại sò, trai hay chả cá đem viên tròn, thêm gia vị như hành, ngò, ớt chanh, tiêu bột... ăn cháo hải sản vừa thơm ngon vừa nhẹ bụng, là món ăn bình dân và rất phổ biến ở đây.

Đến như món gỏi thì cũng rất đa dạng. Từ gỏi cá, gỏi sứa cho đến gỏi ốc, gỏi mực. Món gỏi nào cũng thơm ngon và giá trị cả. Ăn gỏi thường phải thêm vào các loại phụ gia như rau sống, nước mắm, chanh, ớt, bánh tráng nướng, đậu phụng, chuối chát, khế... Với gỏi ốc thì trộn thêm dưa chuột, bắp sú. Còn ăn gỏi cá mai phải có nước chấm rất đặc biệt làm bằng nước vắt ra từ con cá. Luộc xương cá lấy nước, đồng thời vắt cá sống đã được ướp gia vị để pha nước chấm. Đến Nha Trang muốn ăn gỏi ngon nên đến cầu Hà Ra, ở đây có nước chấm tuyệt hảo.

Cách Nha Trang chừng 30km về hướng bắc là Ninh Hòa, nơi sản xuất nem ngon nổi tiếng từ bao đời nay. Nem Ninh Hòa làm từ thịt heo Đất Đỏ. Đây là loại heo cở nhiều nạc, cho thịt săn chắc, thơm ngon. Nem Huế có vị mặn, nem Thủ Đức vị ngọt, còn nem Ninh Hòa nửa ngọt nửa mặn, để được lâu, bóc vỏ ra thịt nem có màu hồng, khô ráo. Ngoài ra còn có loại nem nướng kèm thêm những cuốn chả ram nhỏ ăn kèm với rau sống cuốn với bánh tráng (bánh đa) chấm vào loại nước tương cay xè.

Xa về phía nam là Cam Ranh, nổi tiếng với “tôm hùm Bình Ba” và “sò huyết Thủy Triều”.

Ở ngoài bán đảo Cam Ranh, tại đảo Bình Ba có loại tôm hùm to bằng bắp chân người, cân nặng đến năm, sáu ký. Thịt tôm hùm đem nướng hay hấp

cách thủy đều ngon. Khách đến đây vào mùa nắng ráo thế nào cũng được thưởng thức thoải mái. Sẵn dịp khách không quên mua vài chiếc vỏ tôm hùm để mang về trang trí nội thất, vừa đẹp, vừa lạ mắt.

Ngoài ra Cam Ranh còn có nhiều sò huyết đánh bắt từ đầm Thủy Triều. Sò huyết ở đây còn ngon hơn sò huyết ở đầm Ô Loan (Phú Yên) và sò huyết Lăng Cô (Thừa Thiên-Huế). Những con sò tươi rói, bụ bẫm, no tròn, nước sò ngọt lịm. Sò tươi đem nướng trên lò than hồng cho chín ăn kèm với chút rau thơm chấm với muối chanh, khế chà thêm ly bia nữa thì tuyệt thú!...

Bún Bì Bánh Bèo Lái Thiêu, Bình Dương

Thông thường, trước khi ăn hai món Bánh Bèo hoặc Bún Bì, khách nhậu khai vị món Bì Cuốn kèm theo nem chua, đồ thẩu (củ kiệu, củ hành, củ tỏi chua ..) lai rai với bia hoặc rượu mạnh (Whisky, Cognac, rượu đế ..) và không quên xin thêm một đĩa tỏi nguyên để cắn khi ăn Bì Cuốn. Đồng hương có thể gọi trước khi dứt tiệc thêm vài gói Bì Cuốn (có rưới nước mắm) để mang về nhà cho gia đình (fôds to go). Đặc biệt nhờ bánh tráng dẻo, Bì Cuốn mua từ sáng đến tối chiều vẫn không cứng, nước mắm không ri, ăn vẫn ngon mằn mặn như mới mua vậy. Đồng hương có thấy chủ tiệm sành nghề chưa ? Bí quyết mà ! Và nhờ vậy mà mọi người khi nghĩ hoặc nói đến Bình Dương là họ phải nhớ đến món ăn đặc sản Bình Dương tại chợ Búng. Đó là Bánh Bèo Bì, Bún Bì và Bì Cuốn.

Bánh Bèo Bì chợ Búng

Búng, địa danh của xã An Thạnh, nằm giữa Quận Lái Thiêu và tỉnh lỵ Thủ Dầu Một (Phú Cường) được mọi người biết đến (nhứt là khách du lịch) nhờ món ăn đặc sản : Bánh Bèo Bì, Bì Cuốn và Bún Bì.

Trước đây chưa có xa lộ Sài Gòn - Bình Dương, từ Sài Gòn ai muốn đi lên Búng, qua Lái Thiêu rồi thẳng luôn lên Thủ Dầu Một phải dùng quốc lộ 13, kể như đường lộ duy nhứt. Búng, nay được gọi là Thị trấn An Thạnh, còn tỉnh Thủ Dầu Một nay gọi là tỉnh Bình Dương.

Tại Búng có hai tiệm lâu năm nhứt là quán Mỹ Liên và quán Ngọc Hương. Quán Mỹ Liên nằm sát quốc lộ 13, gần ngã ba Cầu Cống tức là ngã ba đường đi vào đình Thị Trấn An Thạnh. Còn Ngọc Hương nằm trước chợ Búng, ngay bến xe (xe ngựa, xe lam ba bánh). Khách sành điệu thường hay đến ăn tại quán Mỹ Liên hơn vì quán này mở lâu năm hơn và có lẽ ngon hơn.

Trong bài này, tôi chỉ đề cập giải thích tại sao hương vị bánh bèo bì, bún bì, và bì cuốn lại ngon hơn chỗ khác, làm khách ăn say mê và sơ lược cách

làm những phần chính để quý bà phu nhân đồng hương thêm bớt mà làm lấy mà ăn nhân dịp xuân về.

Thật vậy, muốn đãi khách, chủ quán phải chú trọng đến gia vị và phẩm chất chính yếu sau đây liên quan đến thực đơn Bánh Bèo Bì, Bì Cuốn, và Bún Bì.

1. Trước hết là bì : Bì là hỗn hợp thịt heo cắt mỏng từng sợi + da heo ram cắt mỏng từng sợi+ thính tức là gạo rang xay nhỏ + tỏi cắt nhỏ + muối bột + bột ngọt. Thịt heo phải lựa thịt đùi ngon bọc da chung quanh (tiếng Pháp gọi là rouelle de porc pour le jambon) và khi ram gần vàng, phải để nước dừa tươi vào rồi để lửa riu riu cho nước dừa rút vào thịt cho thơm. Khi thịt ram gần cạn nước hơi sệt sệt thì phải trở thịt qua lại nhiều lần đừng để cháy. Xong để thịt ram thật nguội rồi mới lấy dao yếm thái thịt từng lát mỏng dài. Khi thái thịt mà thịt heo không gầy thì thịt đó ngon và bì trộn mới ngon. Trộn bì cũng phải theo thứ tự đúng phương pháp thì bì mới ngon thơm. Đó cũng là bí quyết của chủ quán. Tỏi phải nướng và thơm. Thính phải thơm phức. Không thơm tức là thính cũ, đừng bao giờ xài làm giảm hương vị của bì. Thái da heo ram phải thật mỏng, chiều dài 4 hoặc 5 phân, rồi cắt sợi nhỏ theo chiều dài. Để đỡ mất thì giờ, người Việt ở mình ở các nước Âu Mỹ thường đến tiệm Việt Nam mua da heo phơi khô, tiếng Pháp gọi là Couenne sèche en filaments (tiếng Mỹ là Dried shreaded pork skin) đem về ngâm nước độ một giờ đồng hồ cho da heo nở, xong vắt ráo nước để 10 phút sau là dùng trộn bì được.

2. Kế là nước mắm: Nước mắm bì là nước gia vị để tưới lên Bánh Bèo , Bún Bì hoặc là nước chấm cho Bì Cuốn. Khẩu vị của nó rất quan trọng, nếu không thơm ngon thì nó làm cho các thực đơn trên giảm hương vị. Nó giống như nước lèo tô phở bò hoặc nước lèo tô hủ tiếu vậy. Nước mắm ngon dễ biết ngay. Khi chan vào Bánh Bèo Bì ăn thấy thơm ngọt, ăn rồi nước mắm còn trong đĩa , thềm còn muốn húp cạn và ăn xong khi đứng dậy sắp ra về vẫn thấy còn dư hương trong cổ. Nước mắm bì gồm hỗn hợp nước mắm ngon (nhiều chất đạm) pha loãng với nước ấm + đường + củ kiệu + thaus chua + cà rốt sợi thaus chua + tương ớt + bột ngọt ít nhiều tùy người. Điều chế nước mắm gia giảm tùy theo khẩu vị cá nhân cũng nằm trong bí quyết của chủ tiệm vì ăn Bánh Bèo Bì rồi, thấy ngon cứ thềm hoài, không thể đi ăn tiệm khác được. Người ăn cảm thấy dường như mình bị cai và bắt đầu ghiền ăn tại tiệm

đó hoài.

3. Kế nữa là Bánh Bèo: Món này, chắc tất cả đồng hương ai cũng biết làm. Bánh Bèo ngon nhìn trắng, có xoáy, ăn thấy vừa cứng vừa dai. Đó là bí quyết cách pha bột gạo, bột năng và nước. Hiện nay ở các cửa hàng Việt Nam có bán mâm nhôm và trũng, đổ và hấp từ 20 đến 30 bánh bèo một lần mà không phải dùng chén nhỏ để hấp trong xừng như trước đây. Trước khi rắc bì và rau, chủ quán trét nhưn đậu xanh thơm bùi lên mỗi bánh bèo để tăng khẩu vị. Tại miền Trung, thay vì rắc bì, chủ quán cho rắc tôm chấy ăn cũng hấp dẫn. Muốn thưởng thức Bánh Bèo Tôm Chấy, đồng hương có dịp đi Huế nhớ ghé quán Âm Phủ nằm phía sau đường Lê Lợi chạy dọc sông Hương.

Nói tóm lại, mỗi năm khách du lịch từ Sài Gòn đổ xô về Bình Dương để mua sầu riêng, dâu , chôm chôm tróc, măng cụt vân vân.. tại vườn dọc theo quốc lộ 13 từ Lái Thiêu đến Bình Nhâm, Búng, Phú Văn .. xong thì khó quên ghé chợ Búng vào một trong hai quán Mỹ Liên hoặc Ngọc Hương để lót lòng món Bánh Bèo Bì hoặc Bún Bì.

Đặc biệt vào ngày thứ bảy, chúa nhật, và ngày lễ, khách ăn đến Búng rất đông, xe hơi đậu nối đuôi nhau trước quán ăn, dọc theo quốc lộ 13 đôi khi làm cản trở lưu thông bắt cảnh sát phải can thiệp.

Thơ rằng:

Anh về chợ Búng nhớ em
Sầu riêng , măng cụt nhớ đem quà về
Nếu anh mà có ô kê
Bánh Bèo, Bì Cuốn , khỏi chê anh rồi!

Ốc Vú Nàng Bình Thuận

Ốc vú nàng có hình dáng giống đôi gò bông đào của các cô gái dậy thì căng tròn đầy sức sống. Hơn nữa, ốc vú nàng lớn bằng kích cỡ "vú nàng thật", được bao bọc bên ngoài lớp vỏ bằng xà cừ cứng chắc. Nếu dùng cát xát vào vỏ thì toàn thân ốc ửng lên một màu hồng tuyệt đẹp và gợi cảm. Vú nàng thường to cỡ ba ngón tay, vỏ ngoài màu đen xám, mặt trong lấp lánh xà cừ. Đây là loại ốc sống bám vào các gộp đá ven bờ biển.

Biển miền Trung có nhiều bào nhuyễn thể và giang sơn của chúng là các hải đảo ngoài xa khơi. Chúng bám sống vào các gành đá quanh đảo và hàng năm, ngư dân, đánh bắt cung cấp cho các nhà hàng và tiệm ăn một số lượng khá lớn. Trong các loài nhuyễn thể nổi tiếng nhất, có loại ốc mang tên vú nàng.

Tên mới nghe thật lạ lắm làm sao! Loại ốc này sinh sống nhiều ở Cù Lao Chàm (Quảng Nam), Cù lao Ré (Quảng Ngãi), đảo Lao Câu và đảo Phú Quý (Bình Thuận)...

Ốc vú nàng có quanh năm nhưng chỉ xuất hiện nhiều vào những ngày trăng tròn, sau đó chúng lặn mất dần để rồi tái xuất hiện vào đầu mùa trăng theo một chu kỳ nhất định.

Người bắt ốc phải chịu khó ngâm mình dưới nước bơi vào các hang, dùng đèn soi rọi vào tận kẽ đá tách từng con ốc đang bám chặt vào thành đá bằng lớp da bụng mềm mại của nó.

Ốc đem về rửa sơ, xếp vào xoong nước đặt lên bếp lò luộc chín. Thỉnh thoảng dùng đũa trở ốc để cho thịt chín đều, sau đó vớt ra để nguội. Chỉ cần lách mũi dao nhỏ nạy nhẹ là ta đã lấy được một khối thịt ốc bung ra khỏi vỏ, đưa vào xoong nước luộc rửa sạch, cắt bỏ hết những chỗ nhớt màu xanh xanh có vị đắng.

Thịt ốc thái mỏng (theo chiều dọc) đem trộn với da heo hay thịt ba chỉ thái nhỏ, dưa chuột, rau răm, rau húng, đậu phụng rang giã dập, chanh tươi, ớt

chín, nước mắm ngon sẽ có món gỏi ốc ngon tuyệt!

Gỏi ốc ăn với bánh tráng (bánh đa) nướng, chấm thêm nước mắm gừng ăn mãi không chán. Hương vị gỏi ốc thật đậm đà và khoái khẩu làm sao! Mùi thơm của rau quện với vị cay nồng của ớt, vị ngọt ngọt của ốc cứ ngấm dần, ngấm dần...

Được thưởng thức món gỏi ốc vú nàng chắc hẳn các bạn sẽ nhớ mãi.

Cuốn Huế với Tôm chua

Tôm chua gấp ra đĩa, chỉ con tôm là có màu đỏ còn tất cả mọi thứ vẫn còn giữ nguyên màu trắng sẫm của măng, của xôi nếp; khi ăn có vị chua và ngọt lịm, không cần phải thêm bất cứ thứ gia vị gì. Tôm chua ăn kèm với thịt heo ba chỉ luộc thì không còn gì bằng.

Để thể hiện sự hòa đồng, dân dã, các bà trong hoàng tộc mới bày ra làm món bánh cuốn ruốc ăn với tôm chua thịt heo. Các bà đi chợ chọn mua một ít rau muống có cọng dài và nhỏ, đem về cắt bỏ hết lá, rửa sạch, để cho ráo nước. Lấy bánh tráng mỏng để ngoài làm áo, lót thêm một lớp bánh ướt ở trong rồi cuốn rau muống, bún và một ít rau thơm với nhau.

Những thửa ruộng nằm sát bờ sông ở phá Tam Giang gọi là ruộng biển. Ruộng biển được bảo vệ bởi một con đập thấp bằng đất, phía ngoài là những cây lác rể đâm xuống đất cát pha bùn, thân chắn sóng, sông được cả nước ngọt lẫn nước mặn.

Ruộng biển nhiều nước nên có nhiều tôm. Cứ chiều chiều, mỗi nhà gánh hai đầu khoảng chục cái nò sáo xuống ruộng đặt, sáng sớm chạy vù ra kéo lên là có tôm dư ăn. Tôm đất ở ruộng khác với con tôm ở trên phá. Nó chỉ to bằng đầu đũa và có vỏ cứng hơn. Tôm ruộng được chọn làm tôm chua vì thịt tôm giòn, con tôm đều nhau, dễ chín vừa ăn.

Tôm ruộng bán ngoài chợ đông bằng lon đông gạo, mua vài lon là làm được 5-6 thau tôm chua. Tôm chua thơm ngon nhờ măng vôi, tức là nhánh của cây tre mới mọc chưa có lá. Vôi măng nằm ở trên cao, muốn có măng làm đủ vài thau tôm chua phải thuê lũ trẻ con đi khắp xóm, dùng cái khèo hái xuống. Cả vôi chỉ lấy được vài khúc măng nhỏ bằng đốt tay út.

Chẻ măng theo chiều dọc, nhỏ và mỏng như lá lúa, rồi ngâm vào nước có pha ít muối để xả bớt vị đắng.

Con tôm phải còn sống, nhảy long tong. Dùng dao cau cắt hết chân, râu, hai cái nhọn ở đầu và đuôi từng con một, rồi ngâm vào chậu nước có pha một chút phèn chua, xong xả lại nhiều lần nước, vớt ra để cho ráo.

Tôm, măng, xôi nếp, muối rang là nguyên liệu chính để làm tôm chua. Ngoài ra để cho tôm dễ chín và thơm phải thêm rượu trắng và nhiều tỏi giã nhỏ. Tất cả mọi thứ đó trộn đều với nhau rồi cho vào thau bằng thủy tinh, nén vừa, trên cùng đập vài lớp lá vông rồi dùng vài thanh tre khô nhỏ gài chặt.

Tôm chua vừa mới làm, để hôm sau đã có mùi thơm. Mấy ngày trời lạnh, để thau tôm gần bếp lửa cho có hơi nóng, độ vài ba tuần khi nào thấy mùi thơm phức, con tôm màu đỏ hồng tươi là chín, vừa ăn.

Khoai lang luộc chín hơi ướm, xay nhuyễn. Ruốc loại ngon, đánh gạn lấy nước cho sạch, bỏ thêm gan heo băm nhỏ, một chút đường, dầu ăn kho thành món nước chấm ruốc hơi đặc.

Dùng dao thật sắc cắt bánh cuốn thành từng khúc bằng đốt tay sao cho gọn, sắp theo chiều thẳng đứng lên đĩa rồi đặt một lát thịt heo ba chỉ thái mỏng lên trên và cuối cùng là đặt một miếng tôm chua. Muốn cho đĩa bánh đẹp, trang trí thêm một vài cọng hành ngò xung quanh. Bánh cuốn tôm chua chấm với ruốc kho nghe rất dân dã, nhưng ăn vào mới thấm thía đủ vị "mặn nhạt chua cay lẫn ngọt bùi". Thế mới biết cái kiểu ăn rau muống với mắm ruốc của các "mệ" trong hoàng tộc, thật là "ăn để ngậm mà nghe".

Mối rang Mùa Mưa Miền Tây

Mối rang là món ăn ngon miệng, hấp dẫn. Mối là một loại côn trùng giàu chất đạm và khoáng. Muốn ăn, người ta bắc chảo lên bếp, chờ nóng đều, bỏ vài bát mối này vào và dùng đũa khuấy đều, mối bốc hơi và khô dần... cho đến khi từ chảo bay ra một mùi thơm quyến rũ, ngào ngạt, mang hương thơm mùi châu chấu nướng và những tiếng nổ lẹt đẹt nhỏ nhỏ, báo hiệu mối đã chín rồi. Lúc này đổ ra trệt, lấy các ngón tay đảo nhẹ và sảy, hay bột máy quạt cho cánh mối bay đi, chỉ còn lại thân mối vàng lờm. Không có gì thú vị khi thưởng thức hương vị thơm lừng, béo béo và ngọt ngào.

Ít ai biết rằng mối rang là một món hấp dẫn, giàu chất đạm và khoáng. Mối rang có vị bùi, béo, ngọt và rất thơm.

Sau những cơn mưa chiều dứt vào tầm chạng vạng, không khí mát mẻ hẳn lên, cũng là lúc hàng đàn mối dày đặc từ tổ chui ra với đôi cánh mỏng, bay lấp lánh, chập chờn trong bóng hoàng hôn. Chúng bay quần tụ vào nơi có ánh sáng.

Khi phát hiện có mối, lập tức tắt tất cả các ngọn điện trong nhà nhằm mục đích không cho mối vào nhà để thu hút mối tập trung một chỗ (xác mối chết ở trong nhà khó thu dọn, kiến đánh hơi sẽ vào nhà). Người ta đặt một cái thau lớn dưới bóng đèn điện đang thắp sáng, trong thau chỉ đổ chừng 1/4 nước.

Công đoạn bắt mối chỉ diễn ra khoảng nửa giờ là kết thúc, lúc này mối đã ít dần, chúng bị rụng cánh và rớt ở chung quanh khu vực. Sau khi kết thúc cuộc bắt mối, người ta dùng nước sạch rửa nhẹ nhàng mối nhiều lần cho sạch và vớt ra một cái rá nhựa để cho ráo nước... Mối đang bắt còn nguyên cánh mỏng, thân dài khoảng 1 cm, bụng lớn bằng sợi bún tươi, có viền đen quanh

thân màu vàng nâu, ngực và đầu nhỏ hơn.

Món Rắn Biển Quảng Ninh

Một con rắn đèn cho 2 người nhắm là vừa, bởi nó cũng chỉ 1,5 đến 2 lạng thịt. Uống rượu đèn vào, người ta có cảm giác như được xua tan mệt nhọc và sức khỏe tăng lên. Buổi chiều, sau khi tắm biển rồi lên quán nghỉ ngơi và nhắm chả đèn, uống rượu đèn chờ trăng lên trước cửa biển dập dờn thì thoải mái không gì bằng. Nhiều người bảo: đến đây nghỉ ngơi một tuần lễ và 3 lần nhắm chả đèn rượu đèn, thì năm ấy không biết ốm đau là gì.

Rượu đèn, chả đèn

Về thăm Bảo Ninh (Quảng Bình) các bạn hãy thưởng thức đặc sản rượu đèn, chả đèn. Rắn đèn biển chỉ có nhiều từ biển cửa Tùng ra biển Nhật Lệ. Dân biển đánh bắt được đem về bán cho chủ quán nhậu dọc bờ sông Nhật Lệ, Hải Thành và thị xã Đồng Hới.

Khi có du khách đến mua, chủ quán lôi con đèn còn sống treo lên cây dương liễu, cắt tiết, cho tiết rắn chảy vào một cái chai đã có sẵn rượu Ba Đồn ngon có tiếng. Rượu đang trong vắt gặp tiết rắn trở thành tím dần, tím dần, bầm hồng như bồ quân. Chủ quán đặt chai rượu lên bàn, soạn ly uống, gia vị... trong khi đó con rắn được lột da và xay nhỏ trộn gia vị bọc lá lốt và cho vào chảo rán.

Rắn đèn còn được phơi khô rồi chặt khúc chùng gang tay và ngâm rượu. Một cặp rắn đèn ngâm 2 lít rượu trong thời gian 3 tháng là uống được.

Rắn đèn biển khác với các loại rắn trên đất là không có mùi tanh. Rắn Mai, rắn Hồ, rắn Cạp nong sau khi ngâm phải cho thuốc bắc vào để không có mùi và thêm bổ, nhưng với rắn đèn chỉ cần ngâm đủ ngày là uống tốt. Nhưng được uống rượu tiết đèn mới quý.

Quảng Ninh - Bùì Thơm Măng trúc Yên Tử

Mỗi độ vào mùa lễ hội Yên Tử, du khách lại được thưởng thức món măng trúc vừa bùì, vừa thơm, một đặc sản riêng của huyện Uông Bí, tỉnh Quảng Ninh. Măng trúc có thể chế biến thành nhiều món khác nhau như nướng, xào với thịt dê hoặc muối với ớt tươi.

Măng trúc Yên Tử thon nhỏ nhưng rất chắc. Sau khi lấy măng về, người ta có thể thái thành lát nhỏ hoặc cắt ra từng khúc ngắn độ 2 đốt ngón tay, sau đó bổ dọc, rửa sạch rồi cho vào xào chín với thịt dê hoặc thịt bê. Gia vị cho món ăn này là vài cọng cần tây, hành tươi và một chút hạt tiêu. Rất nhiều loại măng có thể chế biến được món ăn này nhưng không thể ngon, ngọt bằng măng trúc Yên Tử. Điểm đặc biệt là sau khi nấu chín, loại măng này hầu như không còn mùi hăng của măng tươi, không có vị đắng như nhiều loại măng khác. Cũng với loại măng này, người ta còn có thể để nguyên cả bẹ, nhúng vào nước sôi rồi cho vào nướng trên than hoa, đến khi bẹ măng cháy xém là được. Bóc bẹ, mùi thơm của măng sẽ tỏa ra, chấm với muối vừng, ăn ngon không thể quên.

Măng trúc Yên Tử không phải mùa nào cũng có. Vì vậy, đi trải hội Yên Tử mà không được thưởng thức món đặc sản này thì quả là uổng.

Miền Tây Ăn & Nhậu

Nhậu là tiếng thanh, không gợi ý thô tục; xem tự vị của Huỳnh Tịnh Của 1896 Nhậu ghi là uống ! Ăn nhậu tức là ăn uống, nhậu rượu là uống rượu và "nhậu nước" là uống nước. Uống rượu chẳng có gì xấu chỉ xấu khi đi đến mức thái quá, lãng phí tiền bạc và sức khỏe. Ngày nay quán nhậu mọc lên khá nhiều , nơi sang trọng, nơi giá cao thì xưng là "Cửa hàng đặc sản" để gợi vẻ văn minh và đạo lý.

Thực chất và biến dạng của các món ăn Nam bộ

Sơn Nam

*" Tình yêu đất nước là sự thương nhớ, thèm thường món ăn
mà cha mẹ cho mình ăn lúc mình nhỏ tuổi "*

Món ăn Nam bộ rất đa dạng, thay đổi tùy giai đoạn ngắn dài, thử đúc kết lại vài nét lớn là điều không đơn giản. Qua thời gian, ta thử nêu lên vài nét định hình :

- Ăn sáng lót lòng còn gọi là điểm tâm không nằm trong đề mục cốt yếu của món ăn. Nếu là nhà nông hoặc gia đình không khá giả, người lao động thường ăn ba bữa: sáng, trưa xế và tối, bằng không chỉ 2 bữa thôi, buổi sáng thường thả nổi cho từng người liệu định.

- Hồi trước 1945, nhiều gia đình khá giả còn duy trì kiểu lót chiếu, ngồi ăn trên đất, có lẽ theo ảnh hưởng người Chăm. Kiểu ăn trên bộ ván, ngồi xếp bằng gần như chẳng còn thấy ở gia đình trung lưu miền quê. Ngồi trên bộ ván thì phải theo tư thế xếp bằng, quen thói nên khi ngồi trên ghế dễ mỏi chân. Vả lại, bộ ván ngày nay đắt tiền, đi-văng thì quá nhỏ hẹp.

- Tuy tiếp xúc với Tây Phương từ cuối thế kỷ thứ 19, người Việt vẫn bảo lưu cách ăn cơm với đũa, nếu cần chan hoặc húp thì dùng muống riêng hoặc công cộng. Nước mắm thường chấm chung một chén cho nhiều người trong khi người Hoa rất kỵ dùng cái muống cong cong, tha hồ thọc đũa của nhiều người trong tô canh, nhưng chan húp thì mỗi người một muống riêng.

- Không thích dùng nĩa, ngoại trừ dùng nĩa nhỏ để ghim những miếng trái

cây như soài đã gọt sẵn. Gần như tuyệt đối không dùng tới cây dao nhỏ để cắt thịt. Con vật đã bị giết, cắt ra từng miếng, pha chế rồi lại bị cắt thì quả là tàn ác và còn thô thiển đối với người ngồi bên cạnh. Nếu cần thì cắt sẵn trước khi đem ra đĩa như trường hợp thịt bò lúc lắc.

- Ảnh hưởng Tây Phương chỉ thấy trong trường hợp ăn cơm tấm, cơm bì vào buổi sáng gọi nôm na là cơm đĩa. Dùng cái đĩa trẹt và to của Tây Phương với muống và nĩa. Theo tôi hiểu, đây là kiểu trình bày gọn do người Hải Nam bày ra từ trước năm 1945, gọi cơm xào. Người Hải Nam hồi thế kỷ thứ 19 vì ở hải đảo gần Hương Cảng đã chọn nghề nấu bếp cho tàu buôn Tây Phương, đi theo tàu biển.

VỀ MÓN ĂN Ở NAM BỘ THEO NGHĨA VÙNG SÀI GÒN VÀ PHÍA ĐỒNG BẰNG, CÓ THỂ CHIA RA BA LOẠI.

Món cúng ông bà hoặc thần thánh, món nhậu và món ăn cơm

1. Món cúng

Trên lý thuyết phải có 4 món cơ bản. Nếu ở đồng bằng sông Hồng có món : Giò, Nem, Ninh, Mọc thì ở Nam Bộ cũng tuân thủ 4 món, tương ứng ở phía Bắc kiểu giò, nem, ninh, mọc.

- Dịp cúng giỗ tổ tiên, chẳng ai hiểu rõ ông bà thời xa xưa khi vào Nam thích ăn món gì, chế biến các vật tư ra sao, nhưng tùy hoàn cảnh mà có bốn món : Hầm, Thịt luộc, Xào, Kho. Nên hiểu không phải là dâng cúng cho cha mẹ đã quá cố nhưng là cho tổ tiên đòi ông cố của gia chủ, hiểu ngầm rằng những bà con xa gần thời xa xưa cũng được tham dự, vì vậy, nếu cúng 3 mâm ở 3 bàn thờ (giữa, bên trái, bên mặt), hoặc 1 bàn thờ, thì thức ăn phải giống nhau. Món hầm, tức là thịt heo hầm, thường là giò heo hầm măng tre Mạnh Tông, loại măng ngon nhất của Nam Bộ (gợi tích ông Mạnh Tông trong nhị thập tứ hiếu). Món thịt luộc là thịt ba chỉ, xắt mỏng. Xào là món thịt bị câu thúc về hình thức: xào chua, xào mặn, với rau cải đồ lòng, hoặc tôm, gần như tuyệt đối không dùng thịt rừng. Món kho thường là thịt heo, cá lóc, kho với nước dừa để gợi phong vị miền Nam. Ở miền quê, ngày xưa bày đám giỗ linh đình với quá nhiều món khác nhau, lắm khi ăn không hết đủ món, nhưng cơ bản phải đủ 4 món cổ truyền như trên, có thể gọi là nghi thức thống nhất cả nước. Nhiều món phụ, có thể dọn chung với 4 món chính như rau, bì cuốn,

nem chua. Ngoài ra còn để dành ở một bàn riêng, không cúng trên bàn thờ vốn đã chật chội, chờ khi đãi khách sẽ dọn ra như thịt bò xào, bánh mì cà-ri, chả giò ... Thời xưa ông bà ta không có kiểu ăn tráng miệng như người Tây Phương, và lại trái cây đã được chưng sẵn từ trước trên bàn thờ rồi.

Rượu phải là rượu đế, vì tổ tiên ta không biết rượu Tây, Tàu.

Dự đám giỗ của gia đình, của bạn thân là dịp ăn uống vừa phải, quan trọng nhất là nói chuyện thân mật. Ăn là để hưởng phước của ông bà, vì món ăn đã được ông bà chứng giám rồi.

Lắm khi ở quê, ở gia đình nhà vườn, có bày ra tiệc nhậu lai rai ở trước sân, bên vườn cây ăn trái, nhằm cầm giữ những người khách đến quá sớm, thường là nhậu với vài miếng thịt gà, đồ lòng, đơn sơ, nhất là không có những món hoang dã, như rùa rắn. Vài món đặc sản như chả cua, gà quay, cà-ri, heo quay bánh hỏi có thể dọn cúng, ở gia đình nửa quê nửa chợ.

Gần như tuyệt đối không cúng những món đồ chế biến sẵn, đựng trong hộp, lắm gia đình vì hoàn cảnh đã đặt buổi tiệc giỗ ở nhà hàng; đến giờ, nhà hàng đem đến, như vậy mất vẻ nghiêm túc. Trường hợp này, người trong gia đình nên tự pha chế một vài món, như khổ qua hầm thịt, thịt kho để cúng trên bàn thờ còn những món đặt ở nhà hàng thì chỉ để dành đãi bạn bè.

Theo sự quan sát của chúng tôi, gần như vắng mặt món mẳm. Ở phía Nam, phải chăng đó là dấu ấn của người Chăm, người Khơ-me, người Việt chỉ muốn giữ những gì thuần túy của ông bà từ nhiều thế hệ trước, chứng tỏ gia đình mình đã ổn định, có nề nếp chứ không còn ở trong thời kỳ du canh du cư lúc mới khẩn hoang.

2. Món ăn cơm

Cơm ngày hai bữa, theo lệ Việt Nam. Ăn mặn uống đậm, tùy hoàn cảnh địa phương và mức sống gia đình. Định hình nhất vẫn là canh chua, cá kho, hai món này mãi đến nay vẫn còn đứng vững - qua thế kỷ thứ 21. Canh chua nấu với trái me chín, đặc sản vùng nhiệt đới. Theo khẩu vị của người lớn tuổi, việc quan trọng nhất là người đứng bếp cần điều tiết cho hài hòa, húp một chút nước canh chua đang sôi, nhủ thầm bốn tiếng : chua, cay, mặn, ngọt. Không để cho vị chua lấn vị cay, không quá mặn nhưng cái hậu thì ngọt. Tùy địa phương, lựa loại cá nào rẻ nhất mà mua, như cá tra sông rạch thiên nhiên hoặc cá lóc ở đồng ruộng, nước ruộng có chút ít phèn ngon đặc biệt là cá ở rừng tràm. Cá lóc to con quá, thịt có thớ, không ngon; ngược lại, cá còn non thịt ăn nhão. Cá tra, cá bông lau, lựa con không quá lớn. Cá ba-sa có 3 lớp

mỡ sa ở bụng, mỡ nhiều nhưng ăn không ngán như mỡ heo. Những món dọn thường là cọng bạc hà, giá, đậu bắp, nhưng không nên dọn quá nhiều, sau này thêm cà tô-mát, tùy khẩu vị. Canh chua phải đậm đà để giải nhiệt, nhất là vào mùa nắng. Buổi trưa, vì uống nước quá nhiều nên khó "nuốt cơm". Húp canh chua vào, thấy trơn cổ, thêm ăn. Khẩu vị thường thay đổi ... Nhiều người chê cá lóc vị lạt, cũng như cá tra, cá bông lau cũng lạt. Vì vậy, có người nấu "súp" xương heo pha vào nước canh chua, pha lén, người ăn thấy như ngon hơn. Nên có ớt xắt từng lát khá dày, loại ớt truyền thống. Nhiều người lại thích ăn canh chua chấm với nước mắm nguyên chất hoặc cầu kỳ hơn, chấm với muối ớt.

Cá kho, nay gọi cá kho tộ, ban đầu là kho trong cái mẻ kho, nôm na là cái tô bể ngoài vành, dùng kho cá kiểu tạm bợ, lắm khi để trên than lửa của cái cà-ràn. Ăn còn dư cứ để dành, hôm sau ăn trở lại. Cá kho trong tô thường là cá vụn của nhà nghèo, ăn còn lại, tiết kiệm nhưng nếu có nước mắm ngon, kho tới lui nhiều lần thì nước mắm cá biển sẽ hòa quyện với cá kho, toát lên hương vị đặc biệt. Vì tô bể phải để nghiêng nghiêng trên than lửa không nhiều nước. "Thạch sùng còn thiếu mẻ kho", phải chăng đó là cái tô bể để kho cá vụn, hôm trước ăn còn dư, cứ để dành, nếu không còn cá thì còn nước sền sệt trong tô dùng đũa mà "quệt" cũng ăn tạm được bữa cơm nghèo. Muốn được ngon, nên bỏ nhiều tiêu sọ.

Nước mắm ngon đem kho cho đặc sệt, quyện với cá thì ngon gấp bội, phải là cá đồng để hài hòa, với nước mắm cá biển, đậm đặc.

Canh chua ăn với cá kho tộ quả là hài hòa, cả hai món đều cay. Sáng kiến kho cá đồng, đặc biệt là cá rô với nước mắm ngon, trình bày trong kiểu bao bì bằng gốm thô đen đúa - (cái mẻ kho) được thay thế bằng cái tộ đặt hàng sẵn ở lò gốm cho có vẻ sạch sẽ; lần đầu tiên đầu từ sau năm 1960 ở quán Cây Dừa, đường Lê Lai gây sự hấp dẫn đối với khách sành điệu Sài Gòn rồi phổ biến trở lại các tỉnh phía đồng bằng. Lý tưởng nhất là lựa cá rô ngon, còn tươi, chưa có cá rô mập béo thì tạm kho cá trê, cá lóc. Theo "điệu nghệ", bữa cơm ở quán được giới thiệu trước vài món ăn chơi, như gỏi ngó sen và bao tử heo. Ăn cá kho, lắm người đòi thêm dưa cải.

Vẫn là món ăn cơm thường lệ trong gia đình, còn mắm chưng, tép kho, hoặc món bí rợ (bí đỏ) hầm với nước cốt dừa. Có thể dùng món cá trê nướng chấm nước mắm gừng, thêm canh bí đao nấu thịt heo, canh bầu nấu với cá trê, cá bống kèo kho (miền nước lợ). Cá tôm đa dạng, vừa cá biển vừa cá đồng giúp cho bữa ăn của giới bình dân tạm gọi là "qua buổi", thí dụ như cá

chốt, cá linh kho tiêu làm thức ăn chính yếu. Lại còn món cá khô, thí dụ như khô cá lóc, khô cá tra, cá đuối ăn thêm chút ít cho vui miệng.

Cá biển có thực đơn riêng, tùy vùng, thêm tôm cua ngày nay giá quá cao. Nói chung cá biển rất ngon, nhưng đòi hỏi cách pha chế rất thích hợp, trừ trường hợp cá thu kho, thì cá biển chỉ ăn ngon ở lửa đầu, nếu dư, để dành hâm nóng lại thì mất hương vị. Bởi vậy, ta thấy nhiều miền biển vẫn thềm thịt heo, thịt bò, cá đồng, cá vùng nước ngọt.

3. Món nhậu

Nhậu là tiếng thanh, không gợi ý thô tục; xem tự vị của Huỳnh Tịnh Của 1896 Nhậu ghi là uống ! Ăn nhậu tức là ăn uống, nhậu rượu là uống rượu và "nhậu nước" là uống nước. Uống rượu chẳng có gì xấu chỉ xấu khi đi đến mức thái quá, lãng phí tiền bạc và sức khỏe. Ngày nay quán nhậu mọc lên khá nhiều, nơi sang trọng, nơi giá cao thì xưng là "Cửa hàng đặc sản" để gợi vẻ văn minh và đạo lý. Ở thôn quê, tiệc nhậu là chuyện bình thường, giữa bạn thân với nhau, sau mùa gặt hái thành công, chăn nuôi có lợi (như đàn vịt, ao cá ...). Nhậu ngoài sân, ngoài vườn, lấy khung cảnh mát mẻ thiên nhiên làm bối cảnh, đồng thời tránh khỏi sự tò mò của trẻ con, sợ gây tác hại. Nhậu phải có rượu nhậu, như ở Nam Bộ, rượu không quan trọng bằng "mồi nhậu". Mồi nhậu đơn giản như một con vịt luộc, hay con cá lóc, chủ nhà thường tự trọng, không muốn làm phiền vợ con ở nhà. Món ăn phải gọn, một món là đủ, để thưởng thức hương vị của món ấy mà thôi. Thí dụ như thịt chuột không thể nhậu xen với thịt rắn, cua. Nhậu đòi hỏi hài hòa hữu cơ giữa rượu, món ăn, cộng rau, nước chấm, dĩ nhiên có bạn tri âm, tri kỷ. Người này thích ba khía, trái me, người kia thích con cua lột đầu mùa, có kẻ nhớ và thềm món cua đồng xào với cộng lá mái đàn, lại thềm mắm sống với soài chua đầu mùa. Món ngon đệ nhất, đến bậc vua chúa còn thềm là "Con đuông chà là", chữ gọi "Hồ đa tử", "Hồ đa" là cây dừa rừng tức cây chà là hoang dại miền nước mặn, giống như cây cau trồng làm kiếng, trái nhỏ tằm hái để ăn trầu nhưng bên trong củ hũ (đọt non), đến mùa sau Tết thường có con đuông. Con đuông này nhỏ hơn đuông ăn đọt dừa, trứng đẻ vào bẹ lá non, lớn lên nở ra con đuông (như con nhộng) dừa rừng. Phải bắt con đuông này trước khi nó nở ra con bướm. Đuông to và mập, mỗi đọt cây chà là chỉ có một con đuông mà thôi. Đem đuông nướng trên vỉ sắt, cho héo rồi ăn, chấm nước nhĩ nguyên chất. Con đuông non béo ngậy vì tăng trưởng, ăn rỗng củ hũ chà là. Nay thấy ở vài quán nhậu bày bán với giá 8 000 đồng một con Các món nhậu vừa sang

trọng, vừa dân già này không kể hết, lắm khi quái đản, ít phổ biến. Vũ Bằng (đã quá cố) ghi lại các món lạ, có thể có, nhưng lắm khi không phổ biến, nào đem miếng thịt bò tươi treo ở vườn quít, cho kiến vàng bu lại, "đái" vào, nước đái con kiến vàng khá chua, vì vậy mà tác động nhanh khiến thịt bò sống trở thành thịt tái. Cháo cóc khá nguy hiểm, ăn có thể ngộ độc nếu gặp một loại cóc gọi là con kiết. Cháo dơi thêm máu con "dơi quạ" ở các cù lao sông Cỏ, hoặc ở ven rừng được khen là ngon và bổ vì đỏ tươi màu hồng huyết cầu. Ngày nay, món nhậu bột cầu kỳ hơn, có thể là con chuột mập béo đầu mùa, sống ngoài đồng lúa chín, chuột khá sạch sẽ, trời sa mưa chuột ăn toàn cỏ non, không như chuột ở cống rãnh thành phố. Chuột rô ai ăn với xoài chua đầu mùa bằm nhỏ, vị chua sẽ đánh tan mùi hôi chuột. Lại còn món tép sống lột vỏ, chấm nước dứa tươi, nước dứa làm biến đổi màu con tép sống, trông đỏ hồng như vừa luộc. Món nhậu thời kinh tế thị trường, phải mang tính phổ biến, ít nhất cũng lên tít thị thành công ở Sài Gòn, nơi tập trung dân nhậu sành điệu của cả nước và Đông Nam Châu Á. Nhiều người thích nhậu với món tép, thịt heo luộc xắt mỏng (kiểu Gò Công). Dám treo bảng hiệu lắm người làm giàu nhờ món lẩu mắm: mắm kho, lấy nước cốt, mắm sôi lên, bốc mùi thơm (hoặc không thơm, khó ngửi), lại thêm thịt xắt mỏng luộc, cá ba sa ... nấu chung trong cái lẩu, múc ra ăn tùy thích. Mục đích của người ăn lẩu mắm là tận hưởng các loại "rau rừng" với mùi vị chát, đắng, lại còn món ăn cho mát lưỡi như bông súng, lá tai tượng, cọng bông súng xốp, rút nước mắm kho. Có người nếm thử, thấy lẩu mắm ăn với trên 20 loại rau rừng khác nhau, nào ớt xoài, ớt chùm ruột, ớt chiếu hoặc ớt buri chua. Ăn nhiều loại rau hoang dã là dấu ấn thời khẩn hoang xa xưa, thấy chát, đắng hoặc chua là bảo đảm "không chết", thí dụ như ớt cơm nguội, cọng rau dứa chỉ. Lẩu mắm là món ăn tập thể, năm sáu người bạn vây quanh cái lẩu, (lô, tiếng Quảng Đông cái lò lửa), thêm bún, cơm là no, dĩ nhiên có rượu. Nay bày thêm lẩu cá bống kèo, lẩu cá trê trắng, trong tương lai, còn nhiều thứ lẩu khác, hoang dã. Con lươn làm lẩu canh chua nay vẫn chưa lỗi thời, ếch thì chiên bơ, rắn thì ngày càng đắt tiền, xưa nổi danh hiệu "Tri kỷ", uống máu rắn pha rượu Tây, ăn món rắn xào, rắn nấu cháo đậu xanh. Lại còn con cá chìa vôi vùng nước lợ Nhà Bè, ăn tại chỗ, với bạn bè cũng ngon như con cá chẻm. Món cháo vịt Thanh Đa nổi danh từ lâu, giá bình dân. "Lươn, rùa, ếch, rắn" là 4 món hoang dã nhắc lại thời khẩn hoang xưa, sang trọng hơn thịt bò, thịt gà. Nay lại bày ra món cua rang me, thịt bò "tùng xẻo" gặm lại không mới lạ.

Bánh xèo không thể ăn sáng nhưng ăn buổi chiều, buổi tối thay thế cho

cơm. Bánh xèo trở nên to, nhiều nhân bên trong, bán giá cao kiểu bánh khoai của Huế cải biến. Nên kể thêm những loại chè, như chè khoai môn nước cốt dừa, chè hột sen, chè đậu xanh đường cát (gọi tàu thương, đậu và đường, tiếng Quảng Đông âm lại).

Các món ăn còn thay đổi, gặm lại tự thân nó, món nào cũng ngon nếu thỉnh thoảng ta muốn ăn trở lại một lần. Lâm Ngữ Đường bảo : "*Tình yêu đất nước là sự thương nhớ, thêm thường món ăn mà cha mẹ cho mình ăn lúc mình nhỏ tuổi*".

Sơn Nam

4/1997