



ĂN – CHƠI PHẦN 13

(Sưu tập từ trang www.rice.com)

Mục lục

[Phan Rang hào hứng động cát ... Nam Cường](#)

[Thị xã Vị Thanh - Phố miệt đồng](#)

[Búng Bình Thiên - hồ nước tự nhiên lớn nhất ĐBSCL.](#)

[Pleiku với Chùa vàng chùa bạc](#)

[Bắc Kạn: Hồ Ba Bể - Thiên nhiên đệ nhất hồ](#)

[Bangkok: Sài Gòn ở thì tương lai?](#)

[Thăm Hang Pác Bó, Cao Bằng](#)

[Ngược Mekong vào Vương quốc Campuchia](#)

[Nhật bản 4 Món ăn tiêu biểu](#)

[Hùng vĩ thác Tây Nguyên](#)

[Uống rượu Tà Vạt thì sinh được nhiều con trai](#)

[Kỳ vĩ Phi Châu](#)

[Xuyên Việt qua Đường mòn Hồ Chí Minh](#)

[6 món độc chiêu Nam bộ](#)

[Cách ăn mừng Lúa mới của người Katu](#)

[Bộ Phim Bridge on the river Kwai & tuyến Du lịch Sông Kwai](#)

[Cá Đuối - Món khoái khẩu của dân Singapore](#)

[Chở Cơm đi Ăn Phở](#)

Phan Rang hào hứng động cát ... Nam Cường



Không quá “dịch vụ” như những đồi cát Mũi Né cũng không quá hoang sơ như những cồn cát trắng xứ Quảng Bình hay Cam Ranh, gần đây, khách đi tour qua Phan Rang hào hứng khi nói đến Nam Cường, một động cát hoang sơ...

Đùa với cát



Từ đỉnh đồi cát nhìn ra xa có thể thấy biển Đông Hải

Từ thị xã Phan Rang Tháp Chàm đi xuyên làng Chăm Tuấn Tú (Ninh Phước), đến Nam Cường mất khoảng 30 phút. Gần thị xã, nhưng lại ít được biết đến. Nam Cường có nghĩa là vùng đất phía nam. Chữ Hán trong trường hợp này chẳng hiểu sao lại lọt vào đây khi đây lại là phần đất của một làng Chăm ven biển. Ngày xưa, người Chăm ở đây làm nghề biển dã. Hình dung những đoàn người nối nhau băng qua dải cát để đi về phía biển - hình ảnh quen thuộc trong những áng ariya (trường ca Chăm) thì sẽ thấy động cát này gắn với đời sống người Chăm là thế nào.

Nhưng ngày nay, đây là một động cát bỏ hoang, đang được cánh kinh doanh tour chú mục đến.

Trên con đường mới ủi nổi biển trong một dự án phát triển du lịch băng qua chân đồi Nam Cường, chỉ thấy gió thổi vắng lạnh. Thi thoảng thấy mục

đồng lúa dẽ, cừu đi băng qua đồi với tiếng mõ lọc cọc, đều đều, buồn tẻ. Nghe nói, trước đó một ngày, Saigontourist đã dẫn khách đến đây tung tăng với cát, dấu chân họ còn đọng trên những ngọn đồi thấp.

Quyết chinh phục Nam Cương trong cái nắng khá ngọt của sáng mùa thu. Những trảng cát nối nhau rồi vút lên choáng ngợp tầm mắt. Màu cát được “phân giải” nhiều tầng, lớp như một tác phẩm xếp đặt tài hoa của nắng và gió xứ biển này. Có những lũng cát sâu như ôm chứa một kho tàng vô tận của những túi cát đọng thành hình thù kỳ lạ như những kho tàng tượng muôn mặt.



Đồi cát hoang sơ kích thích những bước chân khám phá

Một trò chơi vọc cát cô độc và thâm lặng của tạo hoá! - Bạn sẽ thốt lên như vậy và mê say đốt phim trên những chặng chinh phục Nam Cương.

Đến những ngọn đồi cao vút, bạn có thể phóng tầm mắt ra biển Đông Hải xanh ngắt và phía tây nam là Chà Bang, dãy núi nhiều huyền thoại của người Chăm. Núi Chà Bang như đôi lưỡi rìu lớn trấn giữ vùng đất nắng gió này. Và đồi cát Nam Cương như một dải lụa của nàng tiên nào đó lơ dềnh bỏ quên khi về với biển.

Động cát Nam Cương hấp dẫn bằng chính vẻ hoang sơ của nó. Cùng với bọn trẻ mục đồng, ghi lại những dấu chân mình trên cát để sớm mai, khi ngọn gió biển Đông Hải thổi vào, tất cả tan biến. Một đứa trẻ trong đám nói, nó mong cho con đường xuyên qua đây sớm hoàn thành để đổi đời mục đồng, chúng có thể ôm ván cho du khách thuê trượt cát. Tâm sự hồn nhiên ấy làm thoáng ngậm ngùi khi rời Nam Cương.

Thị xã Vị Thanh - Phố miệt đồng



Phong Dien floating market

Lối dẫn vào nội ô thị xã Vị Thanh (Hậu Giang) là con đường mới mở (đường 3.2), sánh đôi, cây xanh thẳng tắp. Hai năm sau ngày Vị Thanh trở thành tỉnh lỵ, non một cây số trên con đường này, phố mới, hàng quán, cơ sở dịch vụ mọc lên.

Cá đồng, đọt choại



Cầu Lữ Quán

Từ cầu Miếu tới cầu Lữ Quán là những cơ sở đánh bóng... thương hiệu đặc sản miệt đồng.

Chủ quán Huỳnh Tươi chọn trong muôn vàn loại thực phẩm ấy làm thành thực đơn toàn cá. Nào chả cá thác lác nấu chua, chả cá chiên, cá muối sả ớt chiên, lẩu chua lươn, lẩu chua cá lóc đồng... Kèm theo các món ăn luôn có các loại rau đồng. Đọt rán, đọt choại - một loại "rau sinh thái" mọc xen trong rừng tràm thưa hoặc vườn tạp mà chỉ ở vùng Hậu Giang và một số nơi thuộc Gò Quao mới có, ăn với cá thác lác muối sả chiên - cứ lách đầu đũa bóc cả miếng philê không dính một miếng xương nhỏ- cắn một miếng rau rừng "nghe" vị chát ngấm dần. Đọt choại càng chát thì càng nâng cái vị ngon lạ thường của cá.

Công việc đánh bóng thương hiệu khóm Cầu Đúc và cá thác lác ở Hậu Giang lôi cuốn hàng ngàn người. Giá một đĩa cá thác lác muối sả chiên

khoảng 35.000-40.000 đồng, lẩu chua (cho khoảng 4 - 5 người ăn) 70.000 - 80.000đ; cá lóc, cá rô kho tộ, ốc nấu tiêu: 25.000đ... trong khi giá đồ biển tại đây thường cao hơn khoảng 30%. Chị Út Sự, chủ quán Huỳnh Tươi, nói: "Món đồng quê vậy đó nhưng phải có “bí quyết” mới làm cho khách nhớ tới mình. Cách nay hơn 20 năm, hồi con đường còn gồ ghề, lởm chởm đá cục thì cuối tuần, dân khá giả quanh vùng thường đưa gia đình đến đây "đổi món" hoặc mời khách đến đãi đằng. Ăn cá ngán rồi thì tui nghĩ ra thêm món tim heo chưng đọt nhãn lồng".

Mạch lưu dẫn



Đường vào thị xã Vị Thanh (trung tâm tỉnh lỵ Hậu Giang)

Thị dân Vị Thanh thường kể, mấy chục năm mới có con đường như bây giờ. Ở khoảng giữa con đường là chùa Quốc Thanh xây dựng năm 1950, thuộc loại xưa của tỉnh lỵ này, kế bên là tịnh xá Ngọc Chương, xây năm 1965. Bên kia mương lộ tịnh xá 200 thước là Quan Đế Miếu (chùa Quan Đế) do Bang hội người Hoa lập năm 1964. Thông lệ, vào ngày 13 tháng 5 âm lịch hàng năm, không riêng gì cộng đồng người Hoa mà người Kinh cũng tới dự lễ vía Quan Thánh Đế Quân. Ngày rằm hàng tháng, nhất là dịp Thượng Ngươn, Trung Ngươn, Hạ Ngươn, ở cả 3 ngôi chùa này đều có đông cư dân địa phương đến cúng bái, gửi chút tâm linh vào cõi hư vô.

Cầu Lữ Quán bắc qua mương lộ nối với QL61. Đối diện cầu là con đường mới Ngô Quốc Trị, tráng nhựa phẳng lì nối với trục lộ chạy song song kênh xáng Xà No, tỉnh lộ 932 về Vàm Xáng, Phong Điền. Con đường khiến ý tưởng làm ăn như những hạt giống nảy mầm. Nhà đầu tư Co-opMart, VinatexMart đã về đây. Nay mai, Vị Thanh sẽ có cùng lúc hai siêu thị. Hàng hoá từ thành thị chảy về thị xã theo con đường này.

Phố mới chạy đuổi theo con đường, bắt nhịp những ngã rẽ về khu thương mại và khu dân cư đô thị tương lai. Chỉ chừng đó thôi, giá đất ven đường vùn vụt tăng, có nơi kêu giá cả chục triệu đồng/m² vẫn thấy người tới mua.

Búng Bình Thiên - hồ nước tự nhiên lớn nhất ĐBSCL.



Từ thị xã Châu Đốc (An Giang), chúng tôi qua phà Cồn Tiên mất 20 phút, đặt chân lên quốc lộ 956, chạy 15km đến thị trấn An Phú (huyện An Phú, tỉnh An Giang), đi tiếp 10km nữa, gặp ngã ba, rẽ trái 2km mới đến búng Bình Thiên. Búng Bình Thiên (còn gọi Thiên Hồ - hồ của trời) - một địa danh mới toanh chưa có tên trên bản đồ du lịch, với nhiều người còn lạ hoắc. Đây có lẽ là hồ nước tự nhiên lớn nhất ĐBSCL.

Huyền thoại Thiên Hồ



Du khách tham quan búng Bình Thiên

Tận mắt nhìn thấy một hồ nước mênh mông xanh ngắt mà ngay cả người dân ở đây bao đời nay cũng không thể giải thích vì sao có hiện tượng ở vùng đồng bằng nặng phù sa này lại có một hồ nước trong xanh quanh năm. Trong khi đó các sông, kênh, rạch gần đó nước lại đục ngầu. Càng bất ngờ hơn khi du thuyền xem những cửa kênh, rạch, sông đổ vào búng - ngay các cửa này nước có hai màu rõ rệt: bên trong Búng nước xanh trong, phía ngoài nước đục.

Theo truyền thuyết, vào cuối thế kỷ 18, tướng Võ Văn Vương nhà Tây

Sơn đã chọn búng Bình Thiên làm căn cứ. Lúc đó, khu vực này khô cạn, ông bèn làm lễ vái trời đất xin ban cho nguồn nước để quân sĩ dùng. Ông vừa khấn vái vừa rút kiếm đâm xuống lòng đất, lạ thay một dòng nước ngọt phun trào ngày đêm tràn ngập thành hồ. Người địa phương gọi "búng" tức hồ hay đầm, búng Bình Thiên là hồ nước bình yên của trời, nằm trên ba xã: Khánh Bình, Khánh An, Nhơn Hội (thuộc huyện An Phú).

Ngao du trên búng

Vào mùa khô, búng Bình Thiên thu hẹp lại còn 200ha và không bao giờ cạn, mùa nước nổi mặt búng toả rộng lên đến 800ha. Đây có lẽ là hồ nước tự nhiên lớn nhất ĐBSCL. Hồ cung cấp nước ngọt sinh hoạt cho cả vùng xung quanh và là "túi cá đồng" tự nhiên phong phú bậc nhất ở vùng biên giới huyện An Phú. Độ sâu của búng trung bình 4 mét. Cư dân sống quanh búng và phía trên búng còn nuôi cá bè xuất khẩu. Mùa nước nổi, những khu nhà dân sinh sống hay các vạt rừng nguyên sinh còn sót lại tạo thành những ốc đảo xanh thắm trông như những hòn non bộ thơ mộng.

Ngư dân trong vùng đưa đi khám phá búng, đãi các món đặc sản mùa nước nổi ngay trên thuyền như: cá linh nấu canh chua, bông điên điển xào, cá lóc nướng trui, cá rô nướng chấm mắm me, chuột đồng rô ti... ngon và lạ miệng. Thú vị hơn, chính cư dân địa phương chèo ghe hướng dẫn cách bắt, câu cá mùa nước nổi.

Ghé cửa khẩu đường thủy



Mùa sinh trên búng Bình Thiên

Búng Bình Thiên nối với sông Hậu bằng con sông Bình Di dài khoảng 8km (gần cửa khẩu Khánh Bình hay còn gọi Long Bình, vì có chợ Long Bình). Nên từ búng, dùng thuyền máy ngược dòng Bình Di đến cửa khẩu Khánh Bình của Việt Nam, bên kia là cửa khẩu Chrey Thum (cách nhau con

sông Bình Di), thuộc tỉnh Kandal nước bạn Campuchia. Ông Lâm Minh Giang - chủ tịch UBND huyện An Phú, cho biết, huyện đã có đề án quy hoạch và đang kêu gọi đầu tư xây dựng khu du lịch búng Bình Thiên thành khu du lịch bảo tồn văn hoá, nghỉ ngơi, giải trí nằm trong tuyến du lịch thuộc khu vực kinh tế cửa khẩu Khánh Bình kết nối với các địa điểm du lịch khác của tỉnh An Giang.

Pleiku với Chùa vàng chùa bạc



Từ xa, có thể thấy tháp Đa Bào thờ xá lị chín tầng, cao 60m. Tháp Tổ khai sơn, nơi thờ hoà thượng Thích Giác Đạo, một tượng Phật nghìn tay bằng gỗ chạm trổ tỉ mỉ, cách điệu. Trung tâm ngọn đồi là Đại Hùng bảo điện, với 3.000 phù điêu khắc hoạ hình tượng đức Phật nhũ bạc đúc liền vào bề mặt các bức tường, mỗi bức mang một thần thái khác nhau của Phật Thích Ca.

Ngôi chùa xây dựng theo phong cách Phật giáo đời Đường này thu hút khách thập phương đến Pleiku viếng, nhờ 3.000 phù điêu, miêu tả vẻ mặt khác nhau của đức Phật.



Hơn 3.000 phù điêu trang trí quanh Đại Hùng bảo điện. Ảnh: Ngọc Anh

Ngôi chùa được xây dựng dự kiến trong 30 năm. Không khí Niết Bàn còn được cô đặc lại bởi hàng chục bức tượng Bồ Tát thếp nhũ vàng đặt dọc hai bên bệ thờ Phật tổ. Cánh cửa chính của bảo điện được làm từ những tấm gỗ lim khổng lồ, có hai pho tượng La Hán bằng gỗ cao 5 mét sơn son trổ giỡ hai bên cửa. Chỉ riêng việc thực hiện các bức phù điêu cho các bức tường có tổng diện tích khoảng 900 mét vuông bên trong gian bảo điện đã mất 6 năm, với hàng chục thợ thủ công thay nhau làm việc ngày đêm.



Tượng Phật nghìn mắt nghìn tay. Ảnh: Ngọc Anh

La Hán đường nằm dưới chân đồi, trên một khuôn viên rộng 1.000 mét vuông, thờ phụng 500 vị La Hán, những tác phẩm nghệ thuật do nghệ nhân làng mộc Đồng Kỵ, Bắc Ninh, thực hiện. Hơn ba năm làm việc cần mẫn, các nghệ nhân mới hoàn thành hơn 100 tượng. Du khách sẽ hoàn toàn bị mê hoặc bởi những đường nét chạm trổ uyển chuyển mô tả thần thái trên từng gương

mặt tượng, vẻ mềm mại thoát tục của lớp vải lụa trên mặt gỗ. Có tượng chỉ cao 1 mét, và cũng có rất nhiều tượng cao trên 3 mét, chạm khắc tinh xảo từng chi tiết và hoàn toàn không sơn phủ.

Phước Tiến

Ngôi chùa do Hoà thượng Thích Giác Đạo khai mở năm 1964. Đến năm 1972 nhà chùa đã định tái thiết lại, mở mang khuôn viên đồng thời xây dựng một số hạng mục mới nhưng rồi không thực hiện được. Mãi đến năm 1997 chùa Minh Thành chính thức được khởi công trở lại với một kế hoạch xây dựng dự kiến sẽ kéo dài trong 30 năm.

Bắc Kạn: Hồ Ba Bể - Thiên nhiên đệ nhất hồ



Người xưa gọi hồ Ba Bể là "Thiên nhiên đệ nhất hồ", nơi có huyền thoại người đàn bà trong chiếc thuyền vỏ trấu, với một ao Tiên khuất trong núi đá, cách động Puông không bao xa. Ở đây, lũ khách gặp núi Lũng Nham, chắn ngay vùng thượng lưu sông Năng, sông Gâm, sông Lô. Đi du lịch hồ là niềm đam mê của nhiều lũ khách, nhất là khách du lịch châu Âu. Hồ Ba Bể đi một ngày nhẩn nha không hết ba hồ. Bạn sẽ vào vườn quốc gia, ngược sang phía tây, qua vùng Nặm Dài, Khâu Qua, Đám Mấy với nhiều thảm thực vật quý, những lối mòn mà chỉ có vọc mũi hếch, gấu ngựa, sóc và vạc hoa đi qua.



Người Tày ở bản Pắc Ngòi

Hướng dẫn viên du lịch - chiến sĩ kiểm lâm Nguyễn Văn Tuấn đưa tôi đi rừng, chỉ lên những cây lim, nghiến, trai, lát mà anh thuộc như chỉ lòng bàn tay. Đó là chưa kể đến 55 loài động vật ghi trong Sách Đỏ Việt Nam. Chỉ nghe anh kể tên, tôi cũng đã thấy mệt. Anh như một quyển sách kiến thức về rừng quốc gia Ba Bể khiến tôi vô cùng cảm phục. Quả là đi một ngày hồ, chỉ dám học một chút khôn.

Khi xuống bản Pắc Ngòi, Tuấn lại nhờ anh Cầm Thuận lái thuyền cho tôi xuống bản. Ở đây có hơn 40 nhà sàn của người dân tộc Tày. Họ sẵn sàng cho khách nghỉ qua đêm và nấu những món địa phương rất ngon thết khách. Rồi

đi thăm thác Đầu Đăng, ao Tiên, động Puông, đảo Bà Giá - những điểm văn hoá thiên nhiên còn đầy huyền thoại của khu hồ Ba Bể. Khách có thể thuê một buổi một thuyền, một mình đi trên hồ với giá 100.000đ. Ở Ba Bể, bạn cũng có thể thuê xe Minsk để leo núi lội qua suối đi chợ Nam Cường. Chợ có rất nhiều đồng bào Mông, Tày, Nùng, Dao đi mua sắm nông cụ và quần áo. Có những "siêu thị quần áo" treo trên tường rào toàn cây, có những quán bánh gai rán, xôi rán và cá rán chỉ ăn 1.000đ là no bụng. Rồi phải vượt qua 10km đường núi về bản Pắc Ngòi, phải gọi thuyền sang bên hồ mới về nơi nhà nghỉ. Ở bản Pắc Ngòi có rất nhiều cá ngon, cá dầm xanh, cá anh vũ, cá lăng, cá chiên, ở thác Đầu Đăng sông Năng đổ về. Lẩu cá, cá nướng là món ăn nổi tiếng ở bản Pắc Ngòi, gà núi nướng, thịt dê nướng ăn với xôi nếp nướng. Bạn có thể mời đội văn nghệ địa phương biểu diễn hát then và nghe hát dân gian, nghe đàn tính của vùng Bắc Kạn và Cao Bằng.



Ba Bể là "thiên nhiên đệ nhất hồ"

Nếu du lịch mạo hiểm, bạn hãy mời hướng dẫn viên địa phương, họ sẽ giúp bạn đi du lịch núi Lũng Nham, giáp vùng thượng lưu sông Năng, cách hồ Ba Bể 2 giờ đồng hồ đi thuyền. Bạn có thể ghé thăm những ngôi chùa cổ kính trong núi, chùa thờ một tượng Phật, một năm chỉ có rất ít lữ khách ghé qua.

Tư Liệu:

Khu du lịch Ba Bể: Đây khu du lịch có tiềm năng du lịch sinh thái, văn hóa lớn mạnh và rất có ý nghĩa trong tiểu vùng du lịch miền núi Đông Bắc, bao gồm khoảng 20 điểm di tích danh thắng đặc sắc, độc đáo. Trong đó tiêu biểu là những điểm du lịch:

Hồ Ba Bể: Từ Hà Nội theo đường số 3 qua Thái Nguyên, đến thị xã Bắc Cạn



và đi tiếp khoảng 40 km (25 miles) là đến hồ Ba Bể (gần chợ Rã). Con sông Năng chảy dưới chân núi đá vôi, giữa những bờ vách đứng xuyên qua núi Lung Nham, nơi đó gọi là động Puông. Thuyền nhỏ luồn trong động Puông chập chờn trong ánh sáng mờ ảo, những thạch nhũ hình thù kỳ lạ hiện lên trước cửa động, Đi khỏi cửa động chừng 4 km (2.5 miles) vào địa phận hồ Ba Bể, một hồ kiến tạo lớn nhất miền Bắc Việt Nam giữa vùng đá phiến và đá vôi. Hồ dài hơn 8 km (5 miles), rộng 3 km (1.9 miles), sâu khoảng 20 - 30 m (66 - 98 feet). Đoạn giữa hồ hơi eo lại. Có hai đảo nhỏ nổi lên giữa hồ, một đảo giống như con ngựa đóng cương đang lội nước (nên còn gọi là đảo An Mã).

Hồ Ba Bể ở độ cao khoảng 145 m (476 ft) so với mặt nước biển, diện tích mặt hồ vào khoảng 500 ha được bao bọc bởi những dãy núi đá vôi có nhiều hang động và những suối ngầm khi ẩn khi hiện. Toàn cảnh hồ như một bức tranh thủy mặc làm say lòng nhiều du khách từ xưa đến nay.

Vườn Quốc gia Ba Bể: Vườn quốc gia Ba Bể là một di sản thiên nhiên quý giá, có diện tích 23.340 ha. Đây là một hệ thống rừng nguyên sinh trên núi đá vôi bao bọc xung quanh hồ nước trong xanh. Ở đây có tới 417 loài thực vật và 299 loài động vật có xương sống. Có nhiều loại động vật quý hiếm như phượng hoàng đất, gà lôi, voọc mũi hếch... còn được lưu giữ ở đây.

Cùng với thắng cảnh hồ Ba Bể, vườn quốc gia Ba Bể là một di sản thiên nhiên đẹp vào bậc nhất của nước ta cần phải được bảo vệ, khai thác đưa khách du lịch tới tham quan, nghỉ dưỡng, nghiên cứu.

Động Puông: Động Puông nằm trên dòng sông Năng, cách huyện lỵ Ba Bể 5 km (3 miles). Động là nơi con sông Năng chảy xuyên qua một dãy núi đá vôi tạo thành. Động có chiều dài khoảng 200 m (660 ft), chiều cao trung bình của động 25 - 30 m (82 - 98 feet) với nhiều hình thù, cột đá hùng vĩ. Trong động còn có đàn dơi hàng chục vạn con sinh sống và trú ngụ. Động Puông là một điểm du

lịch sinh thái đặc biệt độc đáo và rất hấp dẫn.

Thác Đầu Đăng: Thác là nơi có dòng sông Năng tiếp giáp với tỉnh Tuyên Quang. Thác Đầu Đăng có chiều dài khoảng 2 km (1.25 miles), là nơi con sông Năng bị chặn lại bởi những tảng đá lớn nhỏ xếp chồng lên nhau với độ dốc chừng 500 m (1,500 ft), tạo thành một thác nước ngoạn mục kỳ vĩ, hòa với phong cảnh rừng nguyên sinh tạo ra một ấn tượng khó quên. Không những vậy, tại đây còn xuất hiện loại cá Chiên (có những con nặng trên 10 kg) là loại cá hiếm thấy nhất hiện nay.

Ao Tiên: Ao Tiên là một hồ nước nhỏ, rộng chừng 3 ha nằm trên đỉnh



núi. Bị bao bọc bởi rừng nhiệt đới nên khí hậu ở đây rất mát mẻ và trong lành. Tương truyền đây chính là nơi các nàng tiên trên trời thường xuống tắm và đánh cờ.

Thác Rọm: Thác Rọm thuộc xã Quang Thuận, huyện Bạch Thông, nằm cách thị xã Bắc Cạn 8 km (5 miles) theo tỉnh lộ Bắc Cạn - Chợ Đồn. Khu thác Rọm bao gồm một quần thể bãi đá, sông núi rất đẹp hòa với cảnh thiên nhiên của núi rừng. Thác Rọm là nơi con sông Cầu bị chặn bởi bãi đá lô nhô dài chừng 1 km (0.6 miles) tạo nên phong cảnh kỳ thú. Hiện nay, sở Thương mại - Du lịch tỉnh Bắc Cạn đang có quy hoạch thác Rọm thành điểm du lịch phụ cận của khu vực thị xã Bắc Cạn, biến nơi đây thành khu du lịch cuối tuần với các loại hình vui chơi, giải trí, thể thao, leo núi, cắm trại, nghỉ dưỡng...

Phya Khao: Điểm du lịch Phya Khao thuộc huyện Chợ Đồn, là nơi có khí hậu ôn hòa, môi trường trong sạch. Độ cao trung bình so với mặt biển là 800 m (2,400 ft), khí hậu ở đây ấm áp về mùa đông và mát về mùa hè. Trước kia Pháp đã tìm ra địa điểm có khí hậu tuyệt vời này và đã cho xây nhà nghỉ mát tại đây.

Khu bảo tồn thiên nhiên Kim Hỷ: Khu bảo tồn thiên nhiên Kim Hỷ thuộc huyện Na Rì với diện tích hàng chục ngàn hecta, là nơi lưu giữ và bảo tồn của nguồn gen động, thực vật quý hiếm. Đây còn là một điểm du lịch, nghiên cứu sinh thái trong tương lai.

Động Nàng Tiên: Động Nàng Tiên thuộc xã Lương Hạ, huyện Na Rì, là một trong hang động tự nhiên ăn sâu vào trong lòng núi đá tạo nên một cảnh đẹp thiên nhiên kỳ thú.

Thác Nà Đăng: Thuộc xã Lương Thành, huyện Na Rì, là một thác nước chảy từ đỉnh núi xuống với độ cao trên 100 m (300 ft) tạo nên một cảnh đẹp thiên nhiên hiếm thấy.

Bangkok: Sài Gòn ở thì tương lai?



Đến một lúc nào đó sự dư thừa quá mức tạo ra những đối nghịch làm thay đổi mạnh mẽ quan hệ xã hội truyền thống và cả môi trường sống tại khắp những đô thị lớn.

Bangkok được phóng viên Sài Gòn Tiếp Thị tiếp cận trong 15 ngày để nhìn cho ra những đối nghịch và ghi lại bằng phóng sự ảnh này. Liệu Bangkok có phải là một Sài Gòn - trung tâm phát triển nhanh chóng nhất Việt Nam - sẽ chia ở thì tương lai, trong lúc Sài Gòn chọn nó và Singapore như là tấm gương để phát triển kinh tế du lịch?

Phóng sự ảnh : Lê Quang Nhật



Nhà ga Hue Lam Phong luôn đông nghẹt khách chờ đợi tàu. Bangkok là trung tâm kinh tế thương mại du lịch lớn mạnh nhất của Thái Lan thu hút số lượng lao động đến từ khắp nơi và cả lượng khách du lịch cực lớn. Nhưng chính điều này cũng là áp lực quá tải nặng nề với hệ thống vận tải công cộng, vốn khá tốt.





Đức vua là giềng mối truyền thống duy nhất giữ cho xã hội Thái ổn định. Đã lẫn vào "Hội chợ phù hoa", giới trẻ Thái tạo đẳng cấp cho mình bằng hàng hiệu.



Vị trí truyền thống người chủ quán xuyên gia đình cũng đang dần được "cải thiện". Bạn có thể dễ dàng gặp rất nhiều "phụ nam" ẵm con, đi chợ trong khi người phụ nữ bước vào vị trí chính và ra ngoài xã hội.



Việc phát triển du lịch quá nhanh và cuộc sống đắt đỏ khiến nhiều người phải thay đổi tập tính sống để duy trì mức kiếm tiền cho gia đình và bản thân. Hai người lái xe tuk tuk này là hàng xóm với nhau cùng ở Bangkok, một người ở thường trực ngoài đường với chiếc xe, mỗi 2 tuần mới ghé về nhà

một lần. Anh đang hỏi thăm hàng xóm về tình hình gia đình của anh suốt tuần vừa qua. Chuyện như đùa nhưng có khá nhiều trường hợp như thế.

Ở bất cứ góc ngách nào trong thành phố, chuyện mua bán cũng tập nập từ sáng tới khuya.



Ca hát giúp vui và trông đợi một chút lòng hảo tâm bên chiếc máy rút tiền hoạt động 24/24. Cảnh tương phản giàu nghèo rất rõ nét ở nhiều nơi tại Bangkok.

Tuy đã mở rộng giao thông rất nhiều, kẹt xe suốt 1-2 giờ liên vẫn là nỗi ám ảnh thường xuyên dù luật giao thông được tôn trọng triệt để.



Bạn có tin rằng cô gái đang được tết tóc này từng là một chàng trai trước đây? Việc chuyển đổi giới tính được chấp nhận nhưng có phải là hiện tượng

khi có rất nhiều người chuyển đổi giới tính tại Bangkok nói riêng...

Văn hoá ngoại quốc tràn ngập trong giới trẻ Thái với đủ thứ một trang phục tóc tai, theo kiểu Hàn Quốc, Mỹ, Phi, Latinh, Hiphop... trong khi họ gần như thờ ơ với chiếc khăn karma, với văn hoá truyền thống.



Tự do văn hoá, và tự do trong cả thuần phong mỹ tục.

"Tình dục" cũng là một ngành kinh doanh công khai. Ảnh chụp ở một góc đường khu Soi Cowboy, Bangkok.



Các sản phẩm băng đĩa về sinh hoạt giới tính được bày bán công khai, phục vụ mọi đối tượng có nhu cầu hay tiềm năng.

Ngoại hình và trang phục, trang sức càng ngày càng trở nên là tiêu chuẩn đánh giá trong xã hội. Tiêu dùng dịch vụ làm đẹp của quý chàng, quý ông

còn cao hơn cả phái nữ.



Một tô mì gói và 3 cái bánh gạo dành cho ba người. Đó là bữa ăn đạm bạc thường xuyên của những người lao động với thu nhập ít ỏi dưới 1.200 baht/tháng ở những khu lao động nghèo như Onnut và Klong Toey so với một phần lẩu Tom Yum có giá bình quân từ 150 - 350 baht bán tại "Chinatown" Bangkok.



Chấp nhận cho người dân thoải mái sắm ô tô, Bangkok buộc phải phát triển cơ sở hạ tầng giao thông cao tầng.

Chất thải tỷ lệ thuận nhiều lần cùng với dân số Bangkok và số khách du

lịch.

Thăm Hang Pác Bó, Cao Bằng



Từ T.X Cao Bằng lên đến núi Các Mác có dòng suối Lenin trong xanh. Vào đến khu di tích Pác Bó, cách TX Cao Bằng khoảng gần 1 giờ xe, đường nhiều núi, đèo cao cua gấp. Pác Bó (Cao Bằng) là một dãy núi đá vôi chạy dài, nằm ngay sát đường biên giới Việt -Trung. Nơi đây vừa có nhiều hang động đá vôi kín đáo vừa có suối nước ngọt chảy quanh năm.



Đường lên hang Pác Bó. Ảnh : Đoàn Đạt



Trong hang Pác Bó. Ảnh : Đoàn Đạt

Sáng 8.2.1941 (mùng 3 tết), lãnh tụ Nguyễn Ái Quốc đã vượt qua đường biên giới, về Việt Nam. Tại đây Người đã được bà con các dân tộc Cao Bằng bảo vệ chu đáo, an toàn. Nơi đây có hang PácBó là nơi Bác Hồ từng trú lại một thời gian.

Hang PácBó nằm trong khu núi đá vôi mà Bác Hồ chọn ở, làm việc là một hang động đá vôi dài, ăn ngầm sâu theo chiều núi. Chiều cao hang đá này khoảng trên 7-8 m tùy đoạn, chỗ rộng nhất 4-5 m. Hang có nhiều chỗ thông hơi rất đẹp; những hôm trời nắng, có thể nhìn thấy ánh nắng sáng xuyên qua cửa hang vào trong hang đá. Con suối mà Bác Hồ đặt tên là suối Lenin, nước từ trên núi Các Mác chảy từ hang núi ra ăn thông ngay cổng ra vào của hang Pác Bó. Trước cổng hang chỉ mười bước chân là một hồ nước rộng khoảng 1.000 m², có nhiều cây cối từ núi đá vôi ăn lan ra, rủ bóng xuống dãy hồ. Trong khu di tích này còn có chiếc bàn đá Bác dựng lên bên hồ để làm việc hàng ngày.

Bây giờ là đầu mùa hè ở biên giới, song cả khu di tích luôn lồng lộng gió, thơm ngát hoa rừng, là một điểm du ngoạn cuối tuần lý tưởng.

Phạm Bá Nhiều

Ngược Mekong vào Vương quốc Campuchia



Không hiểu vì thôi thúc nào mà khách lãng du khó cưỡng lại ham muốn đi vào Vương quốc Campuchia huyền bí qua ngả sông Mekong (hiện có đến 7 hãng du thuyền phục vụ du khách - chủ yếu là người phương Tây đi trên thủy trình này).

Sông Mekong kỳ vĩ dài 4.500km, xuất phát từ cao nguyên Tây Tạng chảy qua 6 quốc gia, là một trong những con sông dài của thế giới đồng thời là nơi phát nguyên nền văn minh Đông Nam Á...



Bản đồ Phnom Penh bị phong tỏa năm 1974



Kho dầu Petronas thuộc tỉnh Kandan





Đó là chuyện lớn, của khu vực tiểu vùng sông Mekong. Nhưng chỉ một đoạn sông ngắn khoảng 140km của hạ Mekong nối Phnom Penh và Châu Đốc Việt Nam, cũng đã là một câu chuyện dài về văn hoá, lịch sử, kinh tế...

Ngoài những tư lự, hoài cảm từ những vết lịch sử cổ xưa về dòng sông vĩ đại nối hai nước này, như: người của Vương quốc Phù Nam hồi đầu công nguyên đã di chuyển trên dòng sông này như thế nào để tạo ra một nền văn minh Óc Eo thịnh vượng 2.000 năm trước; cuộc giao thương của các chúa Nguyễn thời mở cõi về Nam đã diễn ra như thế nào trên khúc sông này và dấu vết của nó vẫn còn đó ngay trong sự tồn tại của thị xã Châu Đốc với Thoại Ngọc Hầu đào kinh mở sông, vừa trấn giữ, vừa giao thương qua vùng biên địa ấy...; thì cá nhân người viết bài còn mang một hình ảnh lịch sử tiếp

nhận ngay trong kiếp mình đã sống này: trước khi bước vào thủy lộ của đoạn sông, hình ảnh mà tôi có về nó là giai đoạn năm 1971 đến 1974, khi mà hằng ngày trên phương tiện thông tin miền Nam Việt Nam không lúc nào không nói về thành phố Nam Vang bị quân Khmer Đỏ bao vây, và đường tiếp liệu duy nhất mà người Mỹ đưa vào để nuôi sống thành phố bị phong tỏa đó chính là thủy lộ này. Vấn đề đáng nói là, con đường này nguy hiểm đến mức đáng xưng danh là "thủy lộ kinh hoàng", vì tất cả tàu vận chuyển đều bị quân du kích Khmer Đỏ tấn công liên tục trên suốt tuyến sông, đến nỗi các tàu vận tải đều phải chất đầy bao cát bảo vệ hai bên và thủy thủ vừa lái tàu vừa trốn sau các bao cát đó. Những hình ảnh tư liệu mà người viết còn lưu giữ được xuất hiện trên hình 1 và hình 2. Trong hình 1 bạn thấy hoa tiêu con tàu vừa mặc áo giáp vừa núp dưới hàng bao cát bảo vệ khi tàu bị bắn từ bờ, và hình 2 là sơ đồ minh họa của tạp chí Mỹ về thành phố Phnom Penh bị bao vây đó chỉ ra hướng tiếp liệu từ sông Mekong vào thành phố này. Khi tàu chúng tôi kết thúc cuộc hải trình, chúng tôi cũng sẽ tiếp cận Phnôm Pênh theo đúng hướng của bản sơ đồ hơn 30 năm trước ấy.

Sáu giờ sáng, chúng tôi rời cảng Châu Đốc để tiến vào thủy lộ lịch sử trên và phong cảnh hiền hoà của dòng sông làm chúng tôi cảm thấy chút ngớ ngẩn của mình về những hồi ức cũ. Lộ trình của chuyến đi được vạch ra như trên bản đồ 3. Vị trí xuất phát của con tàu là khách sạn Victoria Châu Đốc nằm ngay trên ngã ba sông Hậu và sông Tân Châu (thật ra đây là một con kinh đào để nối và chia nước giữa sông Tiền và sông Hậu). Thông số kỹ thuật của chiếc ca nô cao tốc của khách sạn Victoria mà tài công Nguyễn Văn Bé cung cấp là: máy công suất 200 mã lực, tốc độ 45 km/g, tàu chở được 10 khách, chạy đoạn đường dài 140km nối Châu Đốc và Phnom Penh hết 3g30 phút (phải cộng thêm gần 1 tiếng làm thủ tục xuất cảnh tại cửa khẩu Vĩnh Xương Việt Nam và visa nhập cảnh cửa khẩu Kaam Samnor - Vương quốc Campuchia).

Hải trình Châu Đốc Phnom Penh có thể chia ra giai đoạn sau:

Một tiếng đồng hồ trên lãnh thổ Việt Nam

Nhìn vào bản đồ, ta chú ý rằng, sông Mekong khi chảy đến Phnom Penh thì chia thành 4 nhánh - nên Phnom Penh còn có tên là thành phố có dòng sông 4 mặt - một nhánh chảy vào biển Hồ gọi là sông Tonle Sap, một nhánh nhỏ chảy thẳng về Việt Nam qua Châu Đốc gọi là sông Bassac - khi vào lãnh thổ Việt Nam thì đổi tên thành sông Hậu, và nhánh Mekong chính to lớn đổ về Việt Nam qua vị trí của hai huyện Tân Châu và Hồng Ngự để trở thành sông Tiền của ta. Cũng do vị trí này mà mỗi lần dự báo về lũ trên sông Cửu

Long ta hay nghe bản tin lặp đi lặp lại: "...đỉnh lũ tại Tân Châu, Hồng Ngự lên cao 2 m...").

Hành trình của chuyến đi Châu Đốc - Phnom Penh bao giờ cũng từ sông Hậu đi qua sông Tiền vì chỉ duy nhất cửa khẩu Vĩnh Xương ở đây là cửa khẩu quốc tế trên sông, và tương ứng phía Campuchia là cửa khẩu Kaam Samnor mới có quyền cấp visa nhập cảnh.

Rời sông Hậu theo sông kinh đào Tân Châu, bạn sẽ nhận ra một con sông thẳng tắp rộng hàng trăm mét, hai bên bờ là những làng cá bè đông đúc, sầm uất, nhưng chỉ khi rẽ vào sông Tiền bạn mới cảm hết mức độ rộng lớn của dòng Mekong vĩ đại. Tài công Bé cho biết sông rộng bình quân từ 500 -700m và có độ sâu 12m, tuy vậy có rất nhiều bãi bồi nên tàu dễ mắc cạn nếu không biết luồng lạch.

Sau khoảng một giờ rời Châu Đốc bằng tàu cao tốc chúng tôi bắt đầu bước vào vùng biên địa (hay đúng hơn là biên...thủy). Nói tàu cao tốc vì trên hành trình này còn có nhiều hãng tàu chậm hay tàu gỗ vận chuyển khách, nếu đi bằng phương tiện này thời gian phải tính gấp đôi.

Bước vào luồng nước Campuchia

Cửa khẩu biên giới trên sông có cái khí vị riêng của nó, ở Việt Nam cửa khẩu quốc tế Vĩnh Xương này có lẽ là một trong số rất ít cửa khẩu sông đó. Tàu cập cầu đồn biên phòng Vĩnh Xương bên bờ trái sông Cừu Long, ta nhận ra đồn có dáng dấp như một uỷ ban nhân dân xã nằm trên con đường làng đất đỏ. Trong khi chờ đợi thủ tục xuất cảnh chúng tôi được một số cô bé "buôn tiền" thăm hỏi chuyện đối ngoại tệ. Được biết, "thị trường ngoại hối" ở đây có 3 đến 4 người đổi tiền, đều là các cô gái trẻ hiền lành trông như vừa mới bước ra từ ruộng đồng, tất cả đều nhỏ nhẹ và hoàn toàn không có chất ...chợ trời. Các cô cho biết doanh thu từ việc đổi tiền từ 5-10 triệu đồng/ngày, và mỗi cô chỉ cần vốn khoảng trên 10 triệu đồng là đủ. Tỷ giá lúc này khoảng 3,5 đồng Việt Nam ăn một đồng Campuchia. Hỏi thử về số lượng du khách qua cửa khẩu mỗi ngày, một cô cung cấp thông tin sau: "Thường là 100 khách qua mỗi ngày, nay ít hẳn vì bóng đá Uôn Cúp".

Sau khi được phép xuất cảnh, khách lại phải lên tàu di chuyển chậm sát bờ khoảng 1 km thì tấp vào cửa khẩu Kaam Samnor của Vương quốc Campuchia. Mỗi khách cần có passport, hai hình hộ chiếu và 20 đô-la Mỹ để xin visa nhập cảnh có giá trị một tháng. Hai mươi phút sau, chúng tôi đã chính thức bước vào luồng nước của Mekong ngoài Việt Nam.

Gần 100 km còn lại của thủy lộ từ cửa khẩu vào thủ đô Phnom Penh có thể chia thành hai vùng đặc thù. Đoạn đầu mất khoảng 1 giờ thủy trình để đến

bến phà Niếc Lương. Về mặt địa lý bến phà này là một vị trí xung yếu trên hành trình đường bộ - dài 170km - nối thủ đô Phnom Penh với cửa khẩu Mộc Bài, Tây Ninh, Việt Nam. Quốc lộ này hiện vẫn mang tên quốc lộ số 1, thời Pháp thuộc là đường nối dài của quốc lộ số 1 Việt Nam - theo cách nghĩ của người Pháp là quốc lộ số 1 xuyên Đông Dương - nay quốc lộ 1 phía Việt Nam đã đổi thành quốc lộ 22. Về mặt lịch sử, phà Niếc Lương có âm vang đầy cảm xúc vì đối người Việt ở Campuchia, nghe tên bến phà là thấy Tổ quốc đã rất gần.

Hai bên bờ sông Mekong đoạn này hoàn toàn hoang vắng, nhà cửa thưa thớt nghèo nàn, đồng ruộng gần như trống không. Còn ngay trên dòng sông trong suốt thủy trình, rõ ràng chúng tôi chỉ gặp một chiếc tàu dầu mang tên Hoàng Long 2 đi ngược lại, ngoài ra là một dòng sông trống trơn, không có thuyền bè giao thông. Tài công Bé, người hàng ngày xuôi ngược dòng sông cũng xác nhận cảm giác trên; anh cho biết thỉnh thoảng mới gặp một con tàu chở hàng tải trọng, chủ yếu là tàu dầu. Chẳng hiểu vì đâu thủy lộ lịch sử quan trọng lại trở thành một con đường trống trơn như thế!

Rời bến phà Niếc Lương, ta trải qua một hành trình dài 1 giờ 30 phút thì đến đích Phnom Penh. Hai bên bờ trên đoạn sông này đã thấy chút ít nét sầm uất công nghiệp, đặc biệt phía bờ trái thuộc tỉnh Kandal là tỉnh lân cận và bao quanh thủ đô Phnom Penh. Ở đó có dáng dấp của nhiều nhà máy nằm dọc theo sông như: một nhà máy chế biến gỗ, một nhà máy có tên Fuchan Cambodia Co Ltd, một kho xăng dầu có logo của công ty Petronas... Điểm đặc biệt của tất cả các nhà máy thuộc tỉnh Kandal này là luôn có một cầu cảng bên cạnh, rõ ràng họ muốn tận dụng thủy lộ này để cung cấp nguyên vật liệu và bốc dỡ hàng hoá; vận tải đường thủy bao giờ cũng rẻ và thuận lợi cho xuất cảng, và dĩ nhiên hướng xuất cảng đường thủy sẽ là xuôi dòng Mekong ra bờ biển Việt Nam. Chúng tôi thầm mong sao cho các nhà máy này ăn nên làm ra để con đường lịch sử này sẽ trở nên nhộn nhịp và sầm uất hơn mai sau.

Đúng sau 4 giờ 30 phút thủy trình, xa xa đã thấy thủ đô Phnôm Pênh thấp thoáng. Đây là Nam Vang trên sông Mékong, những âm vang thật thân quen với người Việt ở phía Nam vì, ai cũng có bạn bè bà con lên Nam Vang làm ăn hay chỉ ít vài câu chuyện liên quan đến cái địa danh này. Dòng "sông bốn mặt" như một cổng chào khi tiếp cận thành phố từ phía sông, thấp thoáng phía chân trời là cung điện hoàng gia, khách sạn cao cấp Cambodiana, đại lộ bến cảng Sisowath trông quen quen như các thành phố Việt Nam ven sông (xem bản đồ 1). Cảng du lịch mà các tàu khách đến thủ đô nằm ngay trên đại lộ Sisowath này.

4 giờ 30 phút vừa trải qua đã làm tôi quên cái ký ức cũ về một "thủy lộ kinh hoàng" hồi thập niên 70, nhưng để biến 140 km luồng nước hạ Mekong nối hai quốc gia này trở thành dòng chảy sầm uất hơn về thương mại, một mối liên-kết-thủy vì làm ăn, giàu có chắc chắn đòi hỏi rất nhiều cố gắng nữa.

Nhật bản 4 Món ăn tiêu biểu



Có lẽ không một quốc gia nào có nền văn hóa ẩm thực chịu ảnh hưởng sâu sắc của vị trí địa lý như nước Nhật. Bữa ăn Nhật luôn mang hương vị biển cả. Cá và rong biển là linh hồn của tất cả các món ăn. Xét về mặt dinh dưỡng, thực đơn của người Nhật rất khoa học: nhiều cá, rau củ, rong biển, đậu tương, ít thịt. Các món ăn thường nhật, có vị thanh, hơi ngọt, ít gia vị.

Người Nhật cũng ăn ba bữa chính: sáng, trưa và tối. Đũa cũng được dùng trong bữa cơm nhưng ngắn hơn đũa của người Việt, dài hơn đũa của người Hàn Quốc.

Gạo của người Nhật dẻo nhưng nhiều nhựa, ăn không ngán. Bữa nào cũng phải có một bát supps gọi là miso, thường được đựng trong bát gỗ có nắp đậy, húp riêng bên ngoài không dùng thìa, muỗng hay chan cùng với cơm. Món sup này mang hương vị truyền thống của từng gia đình nhưng phổ biến nhất vẫn là loại được chế biến từ bột gia vị làm bằng cá, đậu phụ sống và rong biển.

Trong các bữa ăn Nhật, các món ăn tiêu biểu nhất là Sukiyami, Tempura, Sushi và Sashimi.

Sukiyami: là món thịt bò xào với đậu phụ, miến Nhật và tỏi tây. Đây là món ăn nóng, thức ăn xào xong, chấm với nước Shoyu (một loại xì dầu có đánh thêm trứng sống) ăn ngay. Người không quen có thể thấy khó ăn nhưng nếu được thưởng thức món này giữa mùa lạnh, hít hà hơi ấm từ bếp lửa ngay trên bàn thì mới thấy Sukiyami thật tuyệt.

Tempura : là cá mực, tôm, đậu bắp, củ sen, rau bọc bột, rán bằng dầu nóng, chấm với nước shoyu. Nhưng shoyu này hơi nhạt, hòa thêm củ cải trắng, gừng sống bào nhuyễn.

Nhiều người cho rằng sushi là một loại bánh ,thực ra đây là cơm nắm đặc trưng của Nhật.Khi nắm cơm thành những vắt nhỏ,người Nhật cho thêm một chút dấm chua ngọt ,ở giữa nắm cơm là nhân(củ cái muối hay rau đậu luộc).Những nắm cơm nhỏ xinh xinh được cuộn trong miếng rong biển và cắt thành những miếng nhỏ,cũng chấm với shoyu

Nổi tiếng trên thế giới phải kể đến Sashimi.Đây là tên gọi chung của các món sống.Cá,bạch tuộc,tôm,mực...cắt mỏng,cuộn thành những bông hoa lộng lẫ.giữ nguyên màu nguyên thủy của thực phẩm tươi.Cá biển hay cá nước ngọt đều có thể sử dụng ngay nhưng mực hay bạch tuộc thường được trần qua trước khi dùng.Sashimi luôn được chấm mù tạt,dùng kèm rượu sake.

Sake: Riêng thứ rượu này cũng có thể viết cả chương dài.Mới nếm qua sake giống như rượu nếp pha loãng nhưng nếu bạn nghĩ có thể uống bao nhiêu cũng không say thì thật sai lầm.Sake ngấm chậm,nhưng khi đã say thì rất nhức đầu.Rượu sake được chiết vào các bình nhỏ bằng sứ,ngâm trong nồi nước nóng để luôn ở nhiệt độ 37 C hay 39C,tuy nhiên bạn có thể uống nóng hay lạnh tùy thích

Có một điều thú vị nếu bạn muốn tìm hiểu văn hóa ẩm thực của người Nhật:

Khi được mời đến ăn cơm,hãy chuẩn bị tinh thần :bữa cơm có thể chỉ có một người ăn là bạn.Chủ nhà chỉ tiếp chuyện và xới cơm cho khách thôi.Phong tục này có thể đã được thay đổi với một số gia đình nhưng chưa hoàn toàn phổ biến.Và cũng nên lưu ý: cơm có thể bỏ mứa tùy ý nhưng thức ăn đã đựng đĩa vào là phải ăn hết.Điều này như một lời khen ngợi tài nấu nướng của bà chủ nhà hiếu khách.

Hùng vĩ thác Tây Nguyên



Tây Nguyên không chỉ có cà phê, có "cái nắng", " cái gió" mà còn ôm trong mình những con thác to lớn, nguyên sơ, hoang dại.

Huyền thoại thác khói

Đến Đak Lak và Đak Nông để thăm hệ thống bốn dòng thác trên sông Sêrêpôk: Gia long, Trinh Nữ, D'raysap và Dray nur, bạn sẽ cảm nhận được điều đó. Cách thành phố Buôn Mê Thuột hơn 30 km, thuộc huyện Krông Nô tỉnh Đak Nông, thác D'raysap là thác lớn và đẹp.

Theo tiếng Êđê, D'raysap có nghĩa là *thác khói*. Tục truyền rằng, H'Mi người con gái dân tộc Êđê, ngày ngày cùng người yêu đi làm rẫy. Một hôm trong lúc đang say sưa công việc 2 người trông thấy một con quái vật đầu to như quả núi, mắt lớn như chiếc nồi đồng, râu dài, răng nhọn và toàn thân có vẩy lấp lánh như ánh bạc, đang bay lượn trên trời. Trong lúc gió nổi lên cuộn cuộn, cây cối ngã nghiêng, quái vật lao thật mạnh và cắm vòi xuống đất, xòe đôi cánh lớn phun nước làm thành cơn mưa dữ dội rồi bay đi mất. H'Mi trong cơn khiếp đảm đã tan vào mây mù. Còn chàng trai thì biến thành một gốc cây lớn, cắm sâu vào ghềnh đá. Chỗ ấy ngày nay là thác khói D'raysap.

Thỉnh thoảng, người dân lại nhìn thấy từ trên trời phía đầu thác có một đám mây trắng giống hình cô gái đang sà xuống ôm ấp lấy thân cây cổ thụ kia. Cứ mỗi lần đám mây kỳ diệu ấy xuất hiện thì ở vùng thượng nguồn con thác lại có mưa to và gió giật.

Nhìn từ xa, con thác uốn người trên những rẻo cao và âm ầm đổ mình xuống mặt nước từ vách đá 30 mét trông giống như vòi của con voi khổng lồ đang phun nước hung dữ. Bức tường nước tràn trề đổ xuống những tảng đá lởm chởm ở dưới, văng bọt trắng xóa và tung lên những đám khói hơi nước, lồng trong tiếng ầm ầm, vang dội mà cả cây cối trước khi xuống chân thác bạn có thể nghe và thấy ướt người.

Đứng dưới chân thác, bạn lọt thỏm giữa rừng già nguyên sơ với những cây cổ thụ cao ngất trời, những tảng đá sừng sững, vang vọng đâu đây bản tình ca của huyền thoại về một tình yêu bất tử lung linh cùng những tia nắng xuyên qua thác vẽ nên những sắc cầu vồng kỳ ảo làm cho cảnh đẹp đến nao lòng.

Những hang động kỳ thú

Không xa *D'raysap* bao nhiêu, ngọn *Dray nur* cũng âm ầm đổ nước. Điều thú vị và hấp dẫn của *Dray nur* là du khách có thể khám phá hang động, trải qua cảm giác mạnh trong lòng thác và đặc biệt khi được dòng nước của núi rừng Tây Nguyên massage, cảm giác thích thú không nơi nào bằng.



Ấn tượng đầu tiên khi đặt chân đến *Dray nur* là sự hùng tráng của nó. Thác nước gần 30 mét đổ xuống lòng sông sâu thẳm tung nước trắng xoá. Với chiều dài 200m nối liền từ bờ Đak Lak sang bờ Đak Nông ta không khỏi choáng ngợp trước sức mạnh của dòng chảy và lượng nước khổng lồ như muốn nghiền nát tất cả mọi thứ. *Dray nur* nằm trên dòng chảy của sông *Krông Ana* (sông Cái). Từ đây bạn có thể vượt sông để thăm *D'raysap* nằm trên sông *Krông nô* (sông đực).

Sông *Serêpok* vốn là sự hoà hợp của 2 dòng sông này. Truyện kể rằng, ngày ấy có một chàng trai buôn Kuốp đem lòng yêu một người con gái bên kia sông. Hai người quen nhau rất lâu gia đình hai bên mới biết. Hai dòng họ vốn hiềm khích với nhau nên không cho phép con mình lấy nhau. Đấu tranh mãi cho tình yêu mà vẫn bị ngăn cấm, trong một đêm trăng sáng giữa đại ngàn sâu thẳm bên dòng *Sêrêpok* cuộn trào, đôi trai gái trẻ đã nhảy xuống

sông để được cùng bên nhau mãi mãi. Đêm hôm đó trời nổi cơn giông bão, nước cuồn cuộn dâng cao. Những người dân trong nhà nghe tiếng thét của núi rừng, sáng hôm sau tỉnh dậy thấy dòng sông chia thành 2 nhánh, ngăn cách đường qua lại của 2 dòng họ. Kể từ đó hình thành nên dòng sông đực và cái cuốn trong mình 2 ngọn thác hùng vĩ tượng trưng cho tình yêu bất diệt.

Khi khám phá hang động ở đây, bạn cần phải có đèn pin để vào vì hang động ăn sâu vào lòng đất nên rất tối. Bạn sẽ bắt gặp rất nhiều dơi bên trong. Buổi chiều hàng nghìn con dơi kêu thất thanh bay vào trong hang động gây cảm giác rờn rợn, lạ và thú vị.

Nếu muốn tìm cảm giác mạnh bạn nên khám phá bên trong lòng thác. Chỉ cần một áo phao là bạn có thể làm được dưới sự hướng dẫn và giúp đỡ của nhân viên quản lý thác. Bên ngoài có những thợ lặn túc trực để đề phòng những chuyện bất trắc.

Vượt qua vách đá có dòng thác đổ xuống mới cảm nhận được vẻ hùng vĩ của "thác nước lớn nhất Tây Nguyên". Dòng sông *Sêrêpok* đang chảy từ Thủy điện *Buôn Kuốp* đến đây bất ngờ đổi dòng. Một ghềnh đá dài hơn 200m bắt từ bờ Đak Lak sang bờ Đak Nông vươn ra phía trước đổ nước từ 30m xuống lòng sông. Phía dưới ghềnh đá là một khoảng trống hơn 3000m² tạo nên hang động ăn sâu vào lòng đất. Đứng dưới ghềnh đá, tiếng ầm của con nước khổng lồ át tất cả tiếng chim muông, tiếng vang từ hang động sâu thẳm. Bức tường nước trước mặt gội rửa đi bao lo toan phiền muộn. Cảm giác vui thích còn được tăng lên khi bạn tìm đến những phiến đá dưới dòng nước đổ, nằm trần mình để những cột nước massage. Nhân viên ở đây sẽ chỉ cho du khách những chỗ thích hợp.

Thác Trinh Nữ và Gia Long

Thác *Trinh Nữ* nằm cách trung tâm huyện Cư Jut 1km về hướng tây. Nằm ở thượng nguồn dòng *Krông Nô*, thác nổi lên như một vật cản với những dãy đá bazan lởm chởm, xếp chồng lên nhau muôn hình muôn vẻ. Không "dữ dằn" như thác "vợ", thác "chồng", dòng *Trinh Nữ* tỏ ra hiền hoà và "dịu dàng". Cảnh vật yên bình và tĩnh lặng.

Những phiến đá to cao chót vót, những sợi dây rừng bện vào nhau. Theo

con đường tam cấp bằng đá, bạn có thể men theo dòng nước chiêm ngưỡng cảnh trí non nước hoà quyện vào nhau. Mỗi chân, bạn có thể nghỉ chân bên những nhà chòi Tây Nguyên để nghe sự tích "Trinh Nữ", về câu chuyện buồn của một cô gái Êđê đang độ xuân thì, do trắc trở trong chuyện tình duyên đã tìm đến cái chết nơi ngọn thác.

Nằm phía trên 2 thác "vợ", " chồng" là thác *Gia Long*. Sự tích về Gia Long không gắn với tình yêu mà gắn với vua chúa. Ngày trước vua Gia Long đã cho xẻ núi làm một con đường rất đẹp lên thác. Trong thác có hồ tắm tiên là nơi vua quan thư giãn. Hồ rộng khoảng 100m² trong xanh, yên ả với những cơn gió rừng lao xao cùng tiếng chim hót lạnh lót đầu đây làm cho cảnh vật thêm kỳ bí, huyền ảo. Thác *Gia Long* cao 50m, với chiều rộng của sông *Sêrêpôk* khoảng 100m tràn ngập cả lưu vực thác tạo nên vẻ uy nghi, hùng tráng được bao quanh bởi những cây đại thụ rủ bóng xuống mặt hồ trầm ngâm, rêu phong, cổ tích. Dấu vết của vua chúa, của thời gian còn hằn ghi lại trên thác tạo cho bạn cảm giác hoài cổ mông lung.

Ngoại trừ thác *Dray Nư* thuộc tỉnh Đak Lak, ba thác còn lại nằm ở địa phận tỉnh Đak Nông. Vì mới tách khỏi tỉnh Đak Lak nên hạ tầng của Đak Nông hầu như chưa có gì. Vì thế, nếu làm một chuyến khám phá thác, bạn nên chọn điểm tập kết ở TP Buôn Mê Thuột (rời từ đó đi thác). Các thác này cách trung tâm TP Buôn Mê Thuột không quá 40km, gần hơn nhiều nếu khởi hành từ thị xã Gia Nghĩa (Đak Nông).

Đại ngàn Tây nguyên có bao điều kỳ bí, hùng vĩ về thiên nhiên, về con người. Những dòng thác là tượng trưng cho sức sống cho tâm linh ở đây, hùng tráng, kiêu diễm và mời gọi khám phá. Đến để cảm nhận, bạn sẽ thấy bao điều hấp dẫn và giá trị.

Các món đặc sản của Tây Nguyên là các món thịt rừng, cơm lam, rượu cần... Có thể mua cà phê, khô nai, khô bò, măng khô, mật ong về làm quà. Đặc biệt, sầu riêng và bơ ở TP Buôn Mê Thuột rất ngon và rẻ

Uống rượu Tà Vạt thì sinh được nhiều con trai

Tuyệt nhiên không có bất kỳ một loại hóa chất. Toàn bộ "công nghệ làm rượu" đều được thực hiện ngay trên cây. Trong 7 loại rượu truyền thống của người C'Tu, Tà Vạt là loại rượu trái cây độc đáo có một không hai.



Già Bhnướch Vớt đang lấy rượu từ cây Tà Vạt - ảnh: V.P.T
Người làm Tà Vạt ngon nhất Đông Giang

"Cho hai lít Tà Vạt đi!". Già Bhnướch Vớt lật đật chạy ra ngõ nơi có tiếng người vừa gọi. Dáng ông nhỏ thó với nước da đen bóng đặc trưng của một người đàn ông C'Tu đồ dài theo bóng nắng. Khách hàng là một đàn ông C'Tu đứng tuổi, cười xuề xòa: "Thèm rượu quá!". Già Bhnướch Vớt, Trưởng thôn RaVăh, xã Ating (Đông Giang, Quảng Nam) được mệnh danh là người làm Tà Vạt nhiều nhất và ngon nhất. Khắp Đông Giang này, hầu như ai cũng biết đến tay nghề của ông.

Rượu Tà Vạt được làm từ cây Tà Vạt (còn gọi là cây Đoác) cùng họ với cây dừa và chỉ mọc ở những vùng núi sâu, độ ẩm cao tại hai huyện Đông Giang và Nam Giang. Tuy nhiên, không phải nơi nào cũng có cây Đoác mọc và không phải người C'Tu nào cũng biết cách làm và làm ngon. Vì vậy mà căn nhà nằm lưng chừng núi có đến gần 60 cây Tà Vạt của già Vớt luôn đông khách đến mua. Hầu hết họ là những người C'Tu và người Kinh ở các xã lân cận. Trung bình một ngày, ông bán đến vài chục lít rượu. Nghề bán rượu đã trở thành nguồn thu nhập tương đối của gia đình ông với 6 đứa con.

Vừa dắt chúng tôi ra vườn Đoác đang mùa lấy rượu, già Vốt khoe toàn bộ hơn 60 cây Đoác của nhà ông là do cụ thân sinh đem cây non về trồng cách đây 20 năm trong những chuyến đi rừng. Bây giờ các cây đã lần lượt ra buồng và làm rượu được. Nhanh như con sóc, chỉ bằng một cú nhảy, ông đã "yên vị" trên chiếc giàn bắc lên thân cây. Nói là giàn nhưng thực chất, nó chỉ được ghép nối từ một vài cây tre lồ ô đã được cột chặt bằng dây thừng. Ở trên đó, ông để sẵn một can nhựa hứng rượu.

Công nghệ "3 không"!

"Để làm rượu, bà con thường chọn những cây gần rẫy. Cứ sáng ra đồng đã thấy rượu chảy đầy can, chỉ việc lấy uống". Vừa lấy rượu, già Vốt vừa chậm rãi bắt mí với chúng tôi từng công đoạn làm rượu tỉ mỉ. Tất cả các thao tác đều được thực hiện ngay trên cây.

Việc làm rượu theo một quy trình nhất định. Bắt đầu là việc chọn buồng để làm rượu. Cây Tà Vạt thường trổ buồng bắt đầu vào tháng 4, từ trên ngọn xuống. Một đời cây chỉ ra từ 4-5 buồng. Buồng đầu tiên là "zin", chỉ lấy hạt làm giống. Từ buồng thứ hai trở xuống gọi là ki'xuô để khai thác làm rượu. Sau chọn buồng, người làm rượu phải chặt nhánh và làm giàn quanh thân cây để có chỗ làm rượu.



Rượu từ cây Tà Vạt được mang ra mời khách

Làm rượu Tà Vạt công đoạn đập buồng là công phu, quan trọng nhất và cần người có kinh nghiệm. "Nếu đập không đúng quy trình, nhẹ hay mạnh tay quá sẽ làm buồng bị bể, không ra được nước và bị thối ở bên trong. Cây gỗ để đập cũng phải tương xứng với độ lớn của buồng" già Vốt giải thích. Đủ 6 lần đập (tổng cộng là 36 ngày) thì đến công đoạn chặt nhánh. Người C'Tu thường lấy thân những loại cây ngứa, thường là cây mùn thơm (còn gọi là cây ráy dại) để héo, đem giã nát, bịt vào đầu chỗ buồng bị chặt. Theo kinh nghiệm, nó sẽ làm nóng vết cắt, kích thích cây ra nước. Việc chặt buồng tiếp

diễn vào mỗi buổi sáng, buổi chiều liên tiếp trong 3 ngày. Mỗi lần chỉ được chặt chừng 5 ly uống nước loại vừa cho đến khi cây ứa ra nước màu vàng. Bằng vẻ từng trải của kinh nghiệm nhiều năm làm rượu, già Vốt mách nhỏ: "Trường hợp cây không ra nước, có thể lấy ớt chín chà vào vết cắt, lấy lá môn giã nát bịt lại. Chừng hai ba ngày sau, cây sẽ cho ra nước". Đến khi thấy có bọt trắng sủi lên từ vết cắt, có nghĩa là việc làm rượu đã hoàn thành.

Trung bình một ngày đêm, cây ít nhất cũng cho được 5 lít rượu, cây giống tốt có khi được cả 20 lít. Để có rượu lên men và tăng nồng độ, người C'Tu phải cho thêm vỏ cây chuồn (một loại cây cho gỗ) phơi khô vào. Chính vì vậy, rượu Tà Vạt vừa có màu trắng đục như rượu nếp, nhưng lại có vị ngọt thanh như mật, chan chát nơi đầu lưỡi. Nói tóm lại, quy trình làm rượu Tà Vạt theo công nghệ 3 không: không hóa chất, không tốn kém và không "đụng hàng".

Biệt được của người C'Tu

Rượu Tà Vạt có bọt gaz như bia (thường thì 2 ngày sau mới hết) nên người dân vẫn đùa đây là bia của người C'Tu. Nếu để rượu trong chai đầy kín sau chừng một ngày chai sẽ bị nổ vì gaz. Vì vậy, hữu hiệu nhất là đựng rượu trong hũ, can nhựa hay ống nứa. Vào những dịp lễ hội như cúng mùa, cúng rượu đầu năm, lễ hội ăn mừng lúa mới... rượu Tà Vạt được để trước nhà Guol cho dân làng cùng thưởng thức.

Rượu Tà Vạt có nồng độ thấp, tựa như rượu vang. Người C'Tu quan niệm rằng: rượu Tà Vạt rất hiền, không ai uống rượu Tà Vạt mà gây gổ đánh nhau cả. "Đàn ông C'Tu uống rượu Tà Vạt thì mập mạp, sinh được nhiều con trai" - Alăng Pốt, một người hàng xóm của già Vốt cười mở. Với những kinh nghiệm bất thành văn của người C'Tu thì thanh niên uống Tà Vạt sẽ có sức khỏe để bắt thú bắn chim, được nhiều cô gái yêu. Đàn bà con gái C'Tu uống rượu Tà Vạt vì nó giúp họ có làn da trắng như trứng gà bóc, tóc đen như mun. Người già uống rượu Tà Vạt sẽ trở nên minh mẫn, khỏe mạnh...

Kỳ Vĩ Phi Châu



Ngay phía Bắc thị trấn cổ Agadez ở miền Trung Niger là dãy núi Air. Dãy núi hùng vĩ nằm giữa lòng sa mạc Sahara này như chiếc xà lan nổi lềnh bềnh giữa một đại dương chứa toàn kem. Các đỉnh núi và vùng núi cao đã được hình thành từ rất nhiều năm trước đây. Ấn tượng tổng thể từ dãy núi này có thể được tóm tắt trong một vài từ ngữ: rộng lớn, khô cằn, dốc đứng và tối tăm.

--

--



Những khe núi sâu do nước chảy tạo thành, nhưng về mùa khô lại chỉ toàn cát là cát. Những dấu vết còn lại dọc những rìa núi cao chứng tỏ đây đã từng là nơi sinh sống của loài cừu Barbary, một loài động vật thích nghi được với môi trường sống khắc nghiệt, giờ gần như đã tuyệt chủng ở vùng núi Bắc Phi.

Có thể, môi trường sống ở đây vẫn tốt, nhưng chúng tuyệt chủng vì đã bị săn bắt hết. Không có con đường cái nào và chỉ có rất ít nhà cửa ở giữa vùng núi này. Ngoại trừ các con đường mòn trên những khe núi lớn, dấu hiệu còn lại về sự sống của con người là những chiếc cột đá nằm rải rác như các đốm chấm ở vùng đồi thấp dưới chân núi. Mỗi đốm chấm như vậy thực chất là một ngôi mộ cổ. Các ngôi mộ này đều rất biệt lập, nằm kín đáo, phần lớn đều còn nguyên vẹn và có thể nhìn thấy rõ nhất nếu đi bằng máy bay ở độ cao thấp. Đó cũng chính là cách mà J.Michael Fay đã khám phá ra chúng vào một buổi sáng tháng 12 ẩm áp trên chiếc máy bay Cessna 182.

Chiếc máy bay Cessna màu đỏ với hàng chữ G-OWCS được trang bị các máy móc đặc biệt phục vụ cho công việc thu thập dữ liệu. WCS - tên viết tắt của tổ chức Bảo tồn đời sống hoang dã, cũng là nơi Fay đang làm và tham gia dự án Dấu chân người. Dự án này bao gồm một chương trình đầy tham vọng, vẽ những bản đồ thể hiện thiên nhiên hoang dã và tác động của con người đối với thiên nhiên trên phạm vi toàn thế giới.

Chiếc Cessna đến gần một địa điểm có tên là Arakao. Phía đông của vùng sa mạc rộng ngút tầm mắt, chúng tôi nhìn thấy một cảnh tượng hết sức kỳ vĩ: những đụn cát cao ngất ngưỡng chất đống dọc theo mặt phía đông của dãy núi, giống như một bầy khủng long màu xám đang bị một bức tường đá khổng lồ chặn đường.

Ở một nơi trơ trụi đối diện với các đỉnh núi của dãy núi Air là những ngọn núi có một hình dáng khác: uốn lượn kết cấu như dải lụa, ánh lên màu

nâu vàng, đỉnh núi hình kim tự tháp thẳng đứng, những rặng núi sắc cạnh, những đoạn dốc vòng xuống và gợn sóng, trải dài 150 dặm từ phía đông bắc Niger. Hoá ra, Arakao là sản phẩm của gió. Khi va phải một điểm nào đó trên những ngọn núi - phần chóp của ngọn núi lửa từ thời xưa, những ngọn gió tạo thành dòng xoáy rồi phân tán ra nhiều nơi khiến cát rơi xuống. Các đụn cát càng lúc càng cao. Và ở đây, chúng cứ tồn tại mãi, co cụm lại với nhau, vừa cao lớn, hùng vĩ, vừa mỏng manh và luôn chuyển động, liên tục trôi đi cũng như liên tục được bồi đắp lại.

Xuyên Việt qua Đường mòn Hồ Chí Minh



Năm xưa, để từ Bắc vào Nam trên Đường mòn Hồ Chí Minh, bộ đội Bắc Việt phải mất 6 tháng mới đến nơi. Ngày nay du khách có thể thông dong lăn bánh trên con đường mới tráng nhựa này với vận tốc 100 km/g, qua những ngôi làng yên bình và cảnh quan núi rừng, thiên nhiên hùng vĩ.

Xuyên Trường Sơn cảm nhận Việt Nam



Đó là đoạn mở đầu của một bài báo mới đây của hãng thông tấn AP và đã được nhiều phương tiện truyền thông đại chúng khắp thế giới đăng lại. Đường Trường Sơn, nổi tiếng thế giới theo cách gọi của báo giới phương Tây trong thời chiến tranh Việt Nam là Đường mòn Hồ Chí Minh, nay đã được đưa vào những tour lễ hành đầy hấp dẫn của ngành du lịch Việt Nam.

Hơn 1.200km của tuyến đường này - nay mang tên đường Hồ Chí Minh - đã xây dựng xong. Trên tuyến đường này, du khách sẽ lần lượt đi qua nhiều địa danh nổi tiếng thời chiến tranh, như Khe Sanh, thung lũng Ia Drang, lẫn những địa danh nổi tiếng như phố cổ Hội An, bãi biển Đà Nẵng, cổ đô Huế và cả thành phố Vinh - nơi hứng chịu nhiều trận mưa bom của không quân Mỹ. Cũng chính trên bầu trời thành phố cảng này, không quân Mỹ đã bị nhiều thiệt hại về máy bay và phi công.

Gần đó là làng Kim Liên, nơi nhà cách mạng Hồ Chí Minh đã chào đời và nay có một bảo tàng gìn giữ nhiều vật chứng về cuộc đời đầy bôn ba, bão táp của ông. Mỗi năm Kim Liên đón tiếp khoảng 1,5 triệu lượt khách du lịch, đa số là người Việt Nam nhưng số khách quốc tế cũng đã bắt đầu tăng nhiều.

Ngày 9.5.1959, Đường mòn Hồ Chí Minh được khởi công xây dựng bởi Sư đoàn công binh 559 gồm 440 bộ đội trẻ, trong đó có cả nữ. Hơn 16 năm sau đó, nó đã trở thành một huyết mạch quân sự quan trọng, có khúc vòng sang Lào và Campuchia, đưa một lượng bộ đội Bắc Việt và hàng triệu tấn quân trang, quân bị vào chi viện cho miền Nam.

Trong cuốn The Blood road (Con đường máu), John Prados đã viết rằng có nhiều người từng cho rằng Mỹ sẽ chiến thắng trong cuộc chiến tại Việt Nam nếu như họ có thể cắt đứt được mọi công cuộc chuyển quân và tiếp viện trên con đường mòn Hồ Chí Minh, nhưng họ chưa hiểu hết tầm mức của vấn đề. "Đối với cả một thế hệ giới trẻ Bắc Việt trước đây, hành trình trên con đường này vào giải phóng miền Nam đã thôi thúc mạnh trong lòng họ, là mục đích cao cả của họ".



Và rất nhiều người thế hệ ấy đã vĩnh viễn ra đi. Dọc theo đường Hồ Chí Minh có nhiều đài tưởng niệm các chiến sĩ đã hy sinh nhưng nổi tiếng nhất là đài tưởng niệm ở Đồng Lộc, cách thành phố Vinh khoảng 30 km về hướng nam. Tại đây có mộ của 10 cô gái tuổi từ 17 đến 24 hy sinh trong các vụ oanh kích của máy bay Mỹ, với tỷ lệ trung bình là hơn 3 quả bom trên mỗi mét vuông. Đi xa hơn vào Nam là Nghĩa trang Đường 9, nơi có khoảng 10.000 bia mộ. Cuộc chiến đã kết thúc được 30 năm nhưng vẫn còn rất nhiều người Việt chưa tìm ra được hài cốt, tông tích của người thân của họ đã từng đi trên Đường mòn Hồ Chí Minh.

Nhưng không vì thế mà người Việt vui mừng vào quá khứ. Họ tập trung cho một tương lai tốt đẹp hơn. "Chúng ta đã xuyên rừng Trường Sơn để cứu nước và nay chúng ta lại xuyên Trường Sơn để công nghiệp hoá và hiện đại hoá nước nhà", nguyên Thủ tướng Võ Văn Kiệt đã nói khi đường Hồ Chí Minh được khởi công vào năm 2000. A Lưới trong thung lũng A Shau nổi tiếng bom đạn rền vang hồi những năm 60, cách nay 5 năm vắng lặng, im ắng thì nay đã là một thị trấn đang phát triển mạnh với chợ bán đủ mặt hàng và nhiều căn nhà mới. Những vết tích về sự hiện diện của lính Mỹ tại đây hầu như đã tan biến, chỉ có những người lớn tuổi nhất mới có thể chỉ được cho bạn biết rằng ngôi trường hiện nay trước đây từng là bãi đáp của trực thăng quân sự Mỹ. Ở xa tầm mắt A Lưới, nếu cố nhìn kỹ, du khách có thể trông

thấy Hamburger Hill (đồi Thịt băm), nơi đã là chiến địa kinh hoàng hồi năm 1969 mà vẫn còn in đậm trong tâm trí nhiều cựu binh Mỹ và đã được thể hiện qua bộ phim cùng tên của đạo diễn Stanley Kubrick.

6 món độc chiêu Nam bộ



Ta thử hình dung quang cảnh đồng bằng Nam bộ lùi lại 300 năm về trước. Đó đây, vài sóc Miên, dăm ba mái tranh xơ xác, còn bao nhiêu rừng là rừng ... Ngày hai buổi nếu không có chút khói lam lách qua khe lá để báo hiệu có sự sinh hoạt của loài người, thì đây chỉ có thể coi như khu rừng bốn mùa lặng ngắt. Dưới sông, khó tìm được cánh buồm. Cá mập, cá sấu, rắn ... tung hoành như một giang sơn riêng biệt. Trên bờ, dưới những bóng cổ thụ vươn dài hàng loạt cành, rễ chằng chịt là những chuột, bọ, muỗi mòng, đĩa vắt ... sinh sôi nảy nở.

Đồng bằng Nam bộ phải qua quá trình khai phá, chinh phục bền bỉ mới trở nên trù phú như bây giờ. Tiến trình cải tạo thiên nhiên ấy đã được ghi nhận lưu giữ trong nền văn hoá khai hoang, lập ấp của người Việt. Nó gắn liền với "tiếng tăm " của những món đặc sản đồng ruộng, nơi thảo dã. "Chất " của các món ăn ấy bắt nguồn từ rừng, từ sông; nghe thì hơi ghê, song ăn vào thì ...

1. Tắc kè xào lăn

Trên cánh đồng tứ giác Long Xuyên, tiếp giáp với vùng biển và rừng Kiên Giang - Hà Tiên, cũng như vùng Đồng Tháp Mười bao la, ngút ngàn, nổi tiếng là những địa danh có nhiều tắc kè, rắn mối. Đây là món ăn khá phổ biến của dân quanh vùng. Sau khi tổ chức bắt tắc kè, người ta chặt bỏ đầu, nhúng nước sôi, cạo cho sạch lớp vẩy. Trước khi ướp, chặt tắc kè ra từng miếng, ướp với đại hồi, tiểu hồi, bắc chảo phi mỡ tỏi, rồi đổ thịt tắc kè vào xào cho săn lại; sau đó vắt nước cốt dừa vào xêm xấp, chụm lửa liu riu để thịt hoà quyện với gia vị và nước cốt (đừng để lửa nóng quá mất ngon). Hễ thấy nước cốt dừa sặc xuống, ta bắc chảo ra, rắc đậu phộng lên là xong. Thịt Tắc kè thơm ngon lạ lùng ! Đặc biệt là phần đuôi ... béo ngậy, bồi bổ ngũ tạng, lục phủ, vì nơi đây tập trung mỡ và xương sụn. Tắc kè xào lăn mà có thêm "đế" thì khỏi chê ! Nhưng không phải ai cũng có thể dùng món quý hiếm này !

2. Chuột xào xả ớt

Sau khi tổ chức dăm cù bắt chuột hoặc đi săn chuột bằng mũi chĩa về anh em xúm nhau đun nước cho sôi, trụng chuột vào chảo nước, lột da cho sạch, lột ra lớp thịt chuột trắng phau đem treo lên cho ráo nước, chặt bỏ đầu, đuôi, chân... Sau đó, chặt thịt chuột thành từng miếng vừa miệng, ướp tỏi, bột ngọt, đường, muối, ngũ vị hương, nước tương... độ chừng 5 phút cho thấm. Xong đâu đó, bắc chảo lên bếp, để thật nóng, cho mỡ, phi tỏi thật vàng, thơm, đổ xả ớt giã nhuyễn vào xào liên tục đến khi se lại mới cho thịt vào đảo đều tay. Khi thịt chín mức ra đĩa, rắc tiêu, đậu phộng lên. Dùng khi thịt còn nóng thì mới "tuyệt cú mèo - không thua gì món ngon "chốn cung đình " !



3. Cháo đậu xanh nấu với rắn hổ đất

Ở Đồng Tháp Mười rắn, rùa nhiều có tiếng. Khi bắt được rắn hổ đất, đem đập đầu cho chết, dùng nước sôi cạo vẩy thật sạch. Kế đến mổ lấy ruột gan, rồi chặt rắn thành từng khúc dài khoảng tấc tây; đem hầm cho nhừ mới vớt ra. Sau đó, đổ gạo và đậu xanh vào nồi nước hầm rắn. Cháo chín nêm nếm vừa miệng. Đem xé thịt rắn hổ đất nhỏ như thịt gà, trộn chanh, rau răm. Múc mỗi tô cháo cho vào một ít thịt rắn, có rắc tiêu hành trộn đều, ăn đến đâu mát đến đó ... vì cháo đậu xanh rắn hổ đất làm mát gan, giải nhiệt !

4. Dơi quạ hấp chao

Dơi quạ có rất nhiều ở miệt rừng U Minh thượng và hạ. Khi làm thịt dơi quạ, dứt khoát không nên để lông dính vào thịt trong lúc lột da, và phải bỏ cho hết chất xạ trong dơi đi, thịt mới không hôi. Chặt đầu, bỏ cánh, rửa sạch máu, chặt miếng vừa ăn, dùng chao ớt đã đánh nhuyễn và gia vị ướp chung với thịt; để một lúc rồi bắc lên bếp hấp cách thủy. Món này bổ thận nhất đấy !

5. Ba Khía ngâm muối

Ba khía là loại sinh vật sống ở ven sông, biển, hình dáng giống con cua, lớn hơn con còng. Ba khía bắt đem về rửa sạch, chú ý làm sạch mắt và miệng, rồi ướp ba khía với muối theo tỷ lệ thích hợp, bỏ vào khạp, đậy kín nắp lại. Khoảng một tuần lễ ba khía sẽ chín, lấy ra ăn với món nào cũng đều ngon. Lúc đem ba khía ra dùng, cần ngâm với nước sôi khoảng năm phút, tách yếm bẻ càng, bỏ tròng tô ướp tỏi, ớt, chanh, đường, bột ngọt cho thấm đều, bắt chảo phi mỡ, tỏi cho thơm rồi đổ ba khía vào chiên. Khi nào ăn, vắt chanh vào, ta sẽ có món ăn ngon, nhứt là ăn với cơm nguội, hết sảy !

6. Cá bống kho tiêu

Đây không phải là cá bống mú của cô Tấm thời xa xưa, mà là cá bống trứng xuất hiện vào lúc mùa mưa dầm ở miệt đồng bằng Nam bộ. Chúng sống bám theo những dề lục bình trôi lênh bênh trên sông rạch theo con nước lớn, ròng. Loại bống trứng này nhỏ con, lớn lắm chỉ bằng ngón tay út, chúng ăn toàn bọt bèo trên mặt nước nên trong ruột không có chất dơ. Thông thường, người ta bơi xuống kè theo mấy dề lục bình, dùng rổ xúc cá bống, hoặc là dùng đáy giăng trên sông. Mỗi lần kéo đáy vài ba ký cá tươi nhảy soi soi. Do không có tạp chất, nên cá bống đem về khỏi cần mổ bụng, chỉ để vào rổ, dùng lá chuối tươi chà xát cho sạch nhớt, bớt tanh, trộn với ít muối cho thấm đều cá, rồi rưới ít dầu hoặc mỡ, nước màu, xóc cho đều, bắc lên bếp chụm lửa liu riu. Đặc biệt kho với nước mắm đồng, nêm đường, bột ngọt cho vừa ăn. Khi nước vừa cạn, rưới thêm mỡ hoặc dầu, rắc tiêu lên cho thơm. Ăn cơm với cá bống kho tiêu thật đậm đà tình quê hương ... rất hợp với cuộc sống dân dã.

Sáu món ăn " độc chiêu " này của người Nam bộ gợi cho bạn điều gì ?
Chắc hẳn đó không đơn thuần chỉ là " quý hiếm ", " tuyệt cú mèo " hay " mát gan, bổ thận " mà còn là sự khẳng định bản lĩnh thích ứng cao độ của người Việt ta trong buổi đầu khai sơn lập địa ở vùng Nam bộ hoang dã xưa.

Cách ăn mừng Lúa mới của người Katu

Những ngày này, từ tuần đầu tháng 7 dương lịch, các làng Katu ở Quảng Nam bắt đầu vào mùa lễ hội Mừng lúa mới. Trong âm ba tiếng tù và hú gọi thần linh, điệu múa "tung tung" mừng chiến thắng của các chiến binh và "ya yá" cầu mùa hiến dâng Mẹ lúa từng bừng diễn ra trong tiếng cồng chiêng vang vọng núi rừng. Cột đâm trâu là tâm điểm với con trâu từng là "ngư tặc" tham gia kéo gỗ lậu trong rừng.



Phụ nữ Katu thi tài giã gạo (ảnh: Đ.N.K)

Cây nêu cao vút làm bằng gỗ kron (gòn, gạo) với biểu tượng chim grooc (bồ căn), chim tring (phượng hoàng đất) tọa lạc chính giữa làng. Chung quanh làng - biểu tượng của một vũ trụ thu nhỏ - cánh phụ nữ thi nhau giã gạo, đập lúa mừng mùa bội thu. Trong nhà gươl, cơm lam, bánh sừng trâu, gà nướng ống tre... được bày ra đãi khách bốn phương.



Say theo điệu khèn (ảnh: Đ.N.K)

Đặc biệt, rượu tà vạc hoàn toàn "sinh thái" được chủ làng mời tận môi từng vị khách bằng chiếc cốc tre màu xanh non. Du khách không chỉ say bởi vị thanh ngọt của loại nước giải khát độc đáo này mà còn vì tấm lòng người Katu ân hoan, hiếu hỉ. Không chỉ thế, tại lễ hội mới đây ở làng Bơ hoong, xã Sông Kôn, huyện Đông Giang, đồng bào Katu còn biết làm "kinh tế thị trường" với những gian hàng mã nã, túi hoa văn, mũ bê-rê được bán với giá rất phải chăng. Hoặc như ở một ngôi làng ở xã Zara, huyện Phước Sơn, cạnh những gian hàng thổ cẩm là các "fastfood" bắp luộc, bánh sừng trâu, xu xoa... phục vụ du khách và đồng bào khi họ cùng dự khán buổi thi thố tài năng của hai đội cồng chiêng trong xã.

Cùng có mặt trong lễ hội, ông Vũ Thế Bình, Vụ trưởng Lữ hành thuộc Tổng cục Du lịch Việt Nam xác nhận: "Quảng Nam đã định hình tốt và thành công bước đầu trong nỗ lực xã hội hóa loại hình du lịch văn hóa, sinh thái, hoang dã và về nguồn..."



Duyên dáng thổ cẩm Katu, Múa tung tung và ya yá, Cột đâm trâu "ngư tặc"
(ảnh: Đ.N.K)

Thật thú vị, khi du khách được nghe lại những bài ca truyền đời của người Katu từng được Le Pichon sưu tầm từ năm 1938: "...Khi hội mùa đến/Ta sẽ hiến tế một trâu/Tất cả tổ tiên/Thần linh sẽ về vui/Quanh nhà gươl ta đó/...Lúa cho ta sức mạnh và lòng dũng cảm/Thóc năm nay sẽ đầy kho/Ngày ngày ta ăn cơm/Từ cây lúa thơm mọc trên rẫy!".

Bộ Phim Bridge on the river Kwai & tuyến Du lịch Sông Kwai



Người nước ngoài, thậm chí cả người Thái Lan, biết đến sông Kwai và cây cầu nổi tiếng bắc qua con sông này, chủ yếu qua bộ phim (được xem là kinh điển) Bridge on the river Kwai. Phim đoạt 7 giải Oscar và (cũng được coi là) đã đưa cầu sông Kwai lên bản đồ thế giới! Người Thái quả rất giỏi làm du lịch, ai đã đến xứ này rồi đều tấm tắc điều ấy. Và nếu người Việt Nam cũng giỏi làm du lịch như họ, thì những nơi heo hút như Khe Sanh hẳn đã trở thành cái nam châm hút đến cả triệu khách du lịch nước ngoài luôn khao khát được biết nhiều hơn về cuộc chiến tranh Việt Nam nổi tiếng và rất tò mò muốn đến "thực địa".

Kanchanaburi tháng 11

Nhưng hãy để liên tưởng chớp nhoáng ấy sang một bên và cùng quay lại với Kanchanaburi, với sông Kwai. Để theo lời của người đàn ông Australia đang trông coi sự yên nghỉ của hàng ngàn người từng là một phần của biến cố lớn nhất trong lịch sử loài người: Chiến tranh thế giới thứ hai - cùng tìm về câu chuyện thật đã xảy ra hơn 60 năm trước.

Kanchanaburi chỉ là một thành phố nhỏ của tỉnh cùng tên, một tỉnh biên giới của Thái Lan, giáp Myanmar. Nếu không có chiến tranh, không có tuyến đường ray tử thần thì ngày nay du khách đến đây vẫn có vô khối cảnh đẹp để ngắm, để chơi, để tận hưởng cái tài làm du lịch của người Thái. Nhưng dù có bao nhiêu thác nước đẹp tuyệt trần với những khu rừng nguyên sinh ngút ngàn đầy bí ẩn, Kanchanaburi vẫn không thể trở nên thu hút, trở nên thịnh vượng, sầm uất như ngày nay nếu thiếu câu chuyện cầu sông Kwai và Death Railway - tuyến đường sắt tử thần.

Hàng năm, cứ vào cuối tháng 11 đầu tháng 12, du khách đến

Kanchanaburi lại được thưởng thức một sự kiện văn hoá quy mô: lễ hội cầu sông Kwai với cuộc trình diễn âm thanh - ánh sáng ngoạn mục tái hiện lại câu chuyện lịch sử xảy ra tại đây hơn 60 năm trước. Một bữa tiệc âm thanh - ánh sáng hoành tráng đưa người xem ngược lại với không khí địa ngục của tuyến đường tử thần mà quân Nhật đã bắt các tù binh Đồng minh và hàng chục vạn dân phu các nước châu Á xây dựng.

Từ không gian nặng nề đầy tử khí chuyển sang gấp gáp với tiếng bom đạn từ những cuộc dội bom của quân Đồng minh. Bom đạn ấy đã giết chết rất nhiều người, cả quân Nhật lẫn Đồng minh bị bắt làm tù binh ở đây, nhưng các quả bom ấy, với những người đang sống như ở địa ngục, lại là một sự giải thoát. Cuộc trình diễn kết thúc trong cơn mưa pháo hoa huy hoàng, như một khúc hoan ca chiến thắng. Một lần nữa, phải công nhận người Thái rất giỏi làm du lịch.

Chuyện thật về cầu sông Kwai và Death Railway

Dù có thán phục người Thái đến đâu, có say mê phong cảnh thiên nhiên hùng vĩ ở Kanchanaburi đến mức ngơ ngẩn, thì một khi đã cất công đến nơi hẻo lánh này, điều ai cũng muốn làm - và rất nên làm, không phải nhắc nhở, là tìm hiểu câu chuyện đã khiến địa danh này nổi tiếng: cầu sông Kwai và Death Railway.

Đến tận hơi heo hút là đèo Hoả ngục - Hellfire Pass, địa danh nổi tiếng không kém cầu sông Kwai, chúng ta sẽ thấy được trên tấm bia tưởng niệm những người đã chết suốt dọc tuyến đường sắt tử thần, có nhắc đến cả những dân phu từ Việt Nam! Có bao nhiêu người Việt đã chết suốt dọc tuyến đường tử thần dài 415 km, được tính toán là "mỗi thanh tà vẹt trị giá một mạng người"?

Người đàn ông Australia ở nghĩa trang chiến tranh Kanchanaburi có lý khi cho rằng bộ phim Bridge on the river Kwai là thứ "tâm thường rác rưởi", bởi những bộ phim sắc mùi Hollywood như thế thường chỉ đề cao quân Mỹ, quân Đồng minh, còn những cảnh địa ngục được tái hiện để gây tò mò nhiều hơn là thể hiện sự thật.

Sự thật, theo gợi ý của ông người Úc này, có thể tham khảo tại bảo tàng

mới nhất về Death Railway, có tên Thailand-Burma Railway Centre. Bảo tàng này khánh thành chưa lâu, bổ sung thêm vào đội hình các bảo tàng về cầu sông Kwai và Death Railway cũng như chiến trường nơi đây hơn 60 năm trước. Một thành phố nhỏ có 3 bảo tàng về cùng một sự kiện lịch sử, 2 nghĩa trang liên quan tới sự kiện ấy, và thu hút hàng triệu du khách nước ngoài mỗi năm đến để tưởng niệm những người đã chết, để kiểm chứng câu chuyện trong bộ phim nổi tiếng, như vậy đủ biết chuyện về Death Railway có sức nặng lịch sử và sức thu hút thế nào.

Chuyện về cây cầu sông Kwai và Death Railway rất dài, đã có bao nhiêu cuốn sách, phim truyện, phim tư liệu, bảo tàng, công trình nghiên cứu nhưng vẫn không đủ. Những hình ảnh ghê rợn tại bảo tàng JEATH (viết tắt từ tên các quốc gia: Japan - Nhật, England - Anh, America/Australia - Mỹ/Úc, Thailand - Thái Lan và Holland - Hà Lan, những nước có người, quân đội tham gia mặt trận xung quanh Death Railway) hay Bảo tàng Thế chiến II (World War II Museum) có thể khiến người xem lạnh người và không dám nghĩ, dám tưởng tượng tới nếu mình bị rơi vào hoàn cảnh ấy.

Chuyện bắt đầu năm 1942, từ tham vọng của quân chiếm đóng Nhật muốn xây tuyến đường sắt nối Nong Pladuk ở miền trung Thái Lan tới Thanbyuzayat ở Miến Điện phục vụ cho việc vận chuyển vũ khí chuẩn bị cho mục tiêu xâm lược Ấn Độ qua ngả Miến Điện, và cũng để chuyển những thứ cướp bóc được tại Miến Điện, nhất là vàng bạc và ngọc quý, về Nhật.

Để xây dựng tuyến đường này, quân Nhật đã đưa tới đây hơn 200.000 dân phu từ các nước châu Á bị chiếm đóng (trong đó có Việt Nam), và hơn 60.000 tù binh quân Đồng minh bị quân Nhật bắt trên chiến trường Thái Bình Dương và Đông Nam Á. Và từ đó, bắt đầu câu chuyện về địa ngục trên trần gian, nơi cái chết chính là sự giải thoát. Hàng đêm, những đồng lửa thiêu xác người chết liên tục cháy đỏ suốt dọc con đường tử thần.

Quang cảnh bi tráng này được tái hiện trong show trình diễn âm thanh - ánh sáng ở cầu sông Kwai rất xúc động. Thoạt đầu, các kỹ sư Nhật thiết kế tuyến đường, được coi là những người "có lương tri nhất trong đội quân xâm lược", đã tính toán thời gian xây dựng toàn bộ 415 km đường sắt này phải mất 5 năm. Nhưng sức ép chiến cuộc đã khiến các chỉ huy quân Nhật ra lệnh rút ngắn thời gian ấy xuống còn 16 tháng. Các tù binh và dân phu phải làm

việc quần quật 18 giờ một ngày luân phiên nhau dưới khí hậu khắc nghiệt của vùng rừng núi heo hút, dưới roi vọt và súng đạn của hơn 1 vạn lính Nhật và Triều Tiên chư hầu.

Không ai trốn thoát nổi, hầu hết đều bị bắt và xử tử ngay làm gương, ai không bị bắt thì cũng chết vì lạc giữa rừng rậm và đối mặt với loài muỗi truyền bệnh sốt não. Chỉ duy nhất tù binh (vô danh) được xem là đã chạy thoát và được quân du kích người Karen (dân tộc thiểu số sống ở Miến Điện, Thái Lan) cứu sống.

Trên suốt lộ trình 415 km của tuyến đường tử thần ấy, đã có nhiều địa danh đi vào lịch sử, mà được nhắc đến nhiều nhất là cầu sông Kwai và đèo Hoả ngục (Hellfire Pass). Cầu sông Kwai là cây cầu lớn nhất suốt toàn tuyến đường, còn đèo Hoả ngục, nơi những tù binh và dân phu phải xẻ đôi những hẻm núi đá chỉ bằng những công cụ hết sức thô sơ và... tay không.

70% số người lao động tại con đèo khủng khiếp này đã chết. Đèo có cái tên rừng rợn kia do vào giai đoạn cuối của quá trình xây dựng, khi các tù binh, dân phu bị ép buộc làm việc gần như cả ngày, vào đêm xuống, cả công trường được thắp sáng bằng đuốc. Những ngọn lửa chập chờn trong đêm rừng già khiến người ta không khỏi nghĩ tới ngọn lửa luyện ngục tra khảo những linh hồn bị đày xuống địa ngục. Cái tên ấy còn lại tới ngày nay, như một bài học về chiến tranh tàn khốc.

Ngay tại lối đi xuống của đèo Hoả ngục, có một bảo tàng nhỏ trưng bày những hiện vật còn lại nơi đây sau 60 năm, từ những cái xẻng nhỏ tới đôi giày gỗ. Ở hai bên hẻm núi, thỉnh thoảng lại thấy những bó hoa nhỏ, những lời tưởng niệm của con cháu, người thân của những tù binh đã bỏ xác lại nơi đây.

Cuộc sống địa ngục ở Death Railway chấm dứt khi quân Nhật bại trận. Tổng cộng đã có hơn 16.000 tù binh và xấp xỉ 100.000 dân phu đã chết trong gần 2 năm xây dựng tuyến đường này. Những người sống sót sẽ còn bị ám ảnh cả cuộc đời khi phải trải qua một biến cố khủng khiếp như thế. Không bộ phim, không cuốn sách nào có thể kể được hết những gì đã diễn ra trên suốt 415 km con đường đầy máu, mồ hôi và nước mắt.

Trở lại Kanchanaburi

Kanchanaburi ngày nay, dù là một tỉnh biên giới nhưng không còn heo hút nữa. Trung tâm Kanchanaburi là một đô thị sầm uất lúc nào cũng nhộn nhịp khách du lịch. Không giống ở bất kỳ đâu, tính quốc tế của Kanchanaburi thể hiện rõ nhất ở những tên đường phố. Mỗi con đường mang tên một quốc gia, có cả đường Việt Nam, nhỏ xíu, đường Pháp, Mỹ, Australia... cũng chẳng lớn hơn.

Nghĩa trang chiến tranh Kanchanaburi nằm giữa lòng thành phố vẫn cùng với cầu sông Kwai, đèo Hoả ngục... chứng kiến sự lột xác của Kanchanaburi từ địa ngục trần gian trở thành "thiên đường" cho khách du lịch. Một sự tình cờ, một nhóm những người làm phim trẻ đến từ Việt Nam, muốn làm một bộ phim về tuyến đường tử thần này, đến Kanchanaburi đúng lúc kỷ niệm 60 kết thúc Chiến tranh thế giới thứ hai. Họ đã gặp được những nhân chứng giá trị để kể lại một câu chuyện mà rất ít người Việt biết đến dù xảy ra khá gần chúng ta - gần hơn châu Âu hay Trâu Châu Cảng, mà lại có liên quan tới số phận của nhiều người Việt vô danh.

Cực kỳ khó để tìm được một khách du lịch Việt Nam ở Kanchanaburi, khác hẳn ở những nơi như Bangkok, Pattaya. Nhưng ít nhất có một người Việt rất am tường câu chuyện cầu sông Kwai và Death Railway, đó là người phụ nữ Hà Nội, "phu nhân" của viên quân trang người Úc. Sau khi đã chế phim *Bridge on the river Kwai* và gợi ý cho nhóm làm phim Việt Nam nên đến đâu để biết được câu chuyện thật về cầu sông Kwai, về Death Railway, ông người Úc này mới nói rất nhỏ: "Vợ anh là người Việt đấy!" - nói bằng tiếng Việt hẳn hoi, xưng "anh" chứ không xưng "tôi".

Nguyễn Minh

Phim về Death Railway

- *Bridge of the river Kwai* (Cầu sông Kwai) của đạo diễn lừng danh David Lean, ra đời năm 1957, đoạt 7 giải Oscar. Phim hay, nhưng câu chuyện có vẻ không thật.

- *A soldier's story*: Bộ phim tư liệu dựng theo lời kể của một tù binh Đồng minh người Úc. Đĩa VCD phim này có bán tại Nhà tưởng niệm ngay chân đèo Hoả ngục.

- Nhóm làm phim tài liệu của công ty MFC (TP.HCM) cũng đang có kế hoạch sản xuất một bộ phim về Death Railway.

☐
☐☐
☐☐
☐☐

Nhưng người đàn ông trung niên Australia trông coi nghĩa trang chiến tranh Kanchanaburi lại tỏ vẻ khó chịu khi nhắc đến bộ phim này và ông khuyên ai đã quan tâm tới cây cầu ấy, tới câu chuyện bi thảm về tuyến đường

sắt tử thần, đã cất công tới tận nơi hẻo lánh này thì nên tìm hiểu câu chuyện thật đằng sau những cái tên, địa danh của lịch sử.

Cá Đuối - Món khoái khẩu của dân Singapore



Cá đuối tươi được cắt miếng ướp gia vị và dầu nướng trên lửa. Nhưng quan trọng là nước xốt ăn với cá được làm bằng cả chục loại gia vị như củ riềng, gừng, hành, tỏi, ớt... và dĩ nhiên là không thể thiếu mắm tôm khô. Vị cay nồng của nước xốt thoang thoảng mùi mắm tôm khô đặc trưng như thấm vào tận miếng sụn cá giòn giòn, càng nhai càng đã miệng.

Cách chế biến:

Cá đuối lấy từ bì ngoài vào để có phần xương sụn. Rửa cá sạch để ráo, ướp cá với rượu gừng để sang bên. Cho dầu vào chảo phi tỏi vàng rồi cho tất cả các gia vị vào xào đều, cho thêm 100ml nước vào nấu với lửa nhỏ khoảng 30 phút đến lúc hỗn hợp sánh lại là được, nêm đường, muối. Dùng dầu phết lên cá nướng vàng hai mặt. Cho cá ra đĩa, xếp củ hành tây, ớt và ngò lên mặt, rưới hỗn hợp gia vị lên cá. Cá nướng ăn kèm với củ hành tây ngâm chua.

Nguyên liệu: (4 phần ăn)

- Cá đuối: 600g
- Ớt hiểm khô: 10g
- Đậu phộng: 10g
- Mắm tôm Indo: 10g, tỏi: 15g
- Củ hành tím: 2 củ, khô mực: 20g
- Củ riềng: 10g, củ nghệ: 10g
- Củ gừng: 10g
- Đường: 1 muỗng cà phê
- Muối: 1/2 muỗng cà phê
- Rượu gừng: 1 muỗng xúp
- Củ hành tây, ớt cắt sợi, ngò: một ít

Chở Cơm đi Ăn Phở



- Cho một tái lồi, gàu giòn nhé!

Ông chủ quán đang lúi húi thái thịt cho khách, nghe giọng gọi, vội ngẩng phắt lên. Nhận ra khách quen, ông cười ha hả rung rung bộ ria mép, rồi nói:

- Vâng! Bác còn "chiêu" nào cứ ra nốt, em xin được hầu tiếp ạ.

Quán phở ở 15 Văn Miếu mới khai trương chưa đầy nửa năm mà khách vào, ra thật tấp nập. Bà con cùng phố và cả những hàng phở lâu năm quanh đấy ngạc nhiên, chẳng hiểu vì sao quán phở này có sức quyến rũ nhanh đến lạ vậy. Tiếng lành đồn xa...

Thì ra, đây là quán phở Cồ Cừ, trước kia bán ở phố Hàng Thiếc, trong một căn nhà hẹp, ngang khoảng 2,5 mét nay mới chuyển về đây. Thảo nào, nhiều người ở trên Hàng Thiếc, Hàng Nón, Hàng Hòm... nhớ phở này, vẫn kéo tới đây ăn quà mỗi sáng. Tôi kéo sụp cái mũ, lăm lũi bước vào quán như một khách lạ và gọi:

- Cho một tái lồi, gàu giòn nhé!

Ông chủ quán đang lúi húi thái thịt cho khách, nghe giọng gọi, vội ngẩng phắt lên. Nhận ra khách quen, ông cười ha hả rung rung bộ ria mép, rồi nói:

- Vâng! Bác còn "chiêu" nào cứ ra nốt, em xin được hầu tiếp ạ.

Từ lâu, tôi biết ông chủ quán này có hai cái thú đến độ đam mê. Thứ nhất là "nghiền" chuyện chương của Kim Dung. Thứ hai là cố công, tỉ mẩn làm cho được bát phở ngon cho khách, dù đó là người khó tính. Bởi vậy, cách nói

của ông mang hơi hướng của chương. Ông còn là một nhà "giải phẫu" về ... bò. Trong một lần văn khách hiếm hoi, tôi đã được ông Cồ Cử mở mang cho nhiều hiểu biết về phở. Tái lỏi là gì? Cái lỏi nó nằm bên trong bắp thịt mỡ con bò. Thái mỏng, qua nước sôi, miếng tái ấy cong lên và có những vân trắng đục, như mu con rùa con, cho nên còn gọi là lỏi rùa. Ăn ngọt đậm và giòn sần sật. Tại sao các cụ ngày xưa đã đưa miếng gầu lên hàng "cước sắc"? Hồi đó, nhiều hàng phở có miếng mỡ gầu cứ giấu dưới ngăn bàn, không bày lên. Chỉ khi có khách quen gọi, mới bỏ ra thái vài lát để chiêu khách. Thật ra, theo các cụ: "Thứ nhất mỡ nằm, thứ nhì mỡ cối, thứ ba mỡ gầu". Miếng nằm, chính là mỡ ở bầu vú con bò đang có sữa, ít khi người ta đang tâm "thịt" con bò sắp đẻ, cho nên miếng nằm rất hiếm. Miếng cối, miếng gầu thì con bò nào cũng có, ăn giòn mà không ngán. Miếng nằm ngon và bổ dưỡng nhất, chỉ có điều biết cách làm thì không hoi... Ăn bát phở ở quán này mùi thơm dịu, giữ được cốt cách của những hàng phở gánh xa xưa và cách gọi phở nghe cũng sướng tai.

Làng Vân Cù ở huyện Nam Trực, tỉnh Nam Định, là chính gốc quê của họ Cồ. Nghe nói, vì kỵ húy ông thành hoàng làng nên từ họ Cù đổi sang là Cồ. Thời xưa cả làng làm bánh phở cung cấp cho khắp vùng. Theo ông Cồ Cử, dòng họ nhà ông có đến năm đời bán phở và lên Hà Nội cũng đã mấy đời. Ông Cồ Chiêu mở hàng phở ở phố Hàng Đồng, sau này con gái, con rể mở thêm hàng phở ở Bát Đàn. Ông Cồ Hùng gây dựng tiệm phở Hùng ở ngõ Tạm Thương. Đều là những quán phở ngon có tiếng ở Hà Nội. Nay, các quán phở đó do con cái đảm nhiệm, thừa hưởng tiếng thơm và nghề gia truyền mà hút khách đông như thuở nào. Ông Cồ Cử bán phở từ năm 13 tuổi này là một người cũng hay chuyện. Ông bảo: Theo các cụ ngày xưa kể, thì phở không phải là xuất xứ từ người Tàu. Nó từ các gánh quà bán bánh đa cua, thịt lợn rồi dần dần là thịt bò và lên đến đỉnh cao là phở bò. Như để khẳng định điều đó, ông nói thêm: Các ông có thấy ở Hà Nội từ xưa đến nay, có quán phở nào của người Tàu không?



Nói đến phở Hà Nội, không thể thiếu danh tài Thìn Bờ Hồ. Tôi nhớ mãi những ngày còn bé, cách đây hơn ba chục năm, khi cái rét cắt ruột theo gió mùa đông bắc từ ngoài đê sông Hồng tràn vào thành phố, ăn một bát phở ở 61 Bờ Hồ, nước nóng già đến tận khi húp những thìa cuối cùng, có cảm giác như được... hồi sinh. Địa chỉ ấy có thể coi như là nơi khởi nghiệp của ông Bùi Trí Thìn từ năm 1955, vốn quê gốc ở Hoài Đức, Hà Tây. Phở Thìn có tiếng từ hồi ấy. Hẳn nhiều người Hà Nội còn nhớ phong thái bán hàng khoai thai, chu đáo và có pha chất nghệ sĩ của ông Thìn. Người dong dỏng, tóc ốp gọng kính lúc nào cũng mượt, ông Thìn cũng hay trò chuyện với khách. Thi thoảng cao hứng, ông ê a lấy mấy câu Kiều: "Người đâu gặp gỡ làm chi, trăm năm biết có duyên gì hay không?..." Trong con người đáng vẻ tự tin và hóm hỉnh ấy, biết được cơ ngơi của ông gây dựng nên ngày nay, mấy ai hiểu thấu cái sự "ba chìm, bảy nổi, chín mười lênh đênh" của ông Thìn vì chí cốt với nghề, ngay cả ở cái thời "phở là lương thực, bò là sức kéo". Dăm, bảy năm nay, ông Thìn không trực tiếp đứng bán hàng nữa, mà chỉ đi kiểm tra và ... rong chơi. Thế vào đó, "Liên hiệp phở Thìn" ra đời có tới bảy cửa hàng, rải khắp trung tâm Hà Nội, do các con ông đứng bán. Có lẽ, vì danh tiếng của phở Thìn cho nên trong nam, ngoài bắc, có không ít hiệu phở cũng lấy tên là phở Thìn. Ông Thìn dặn: "Chỉ có tiệm phở nào ở Hà Nội, treo biển Thìn Bờ Hồ và có hình tháp rùa bên cạnh, đấy mới chính là hiệu phở nhà tôi". Ấu cũng là một cách tự "bảo hộ quyền tác giả". Có lần, chuyện vãn với ông Thìn, tôi thắc mắc tại sao có một thời ông vào thành phố Hồ Chí Minh làm ăn, mở tiệm trong đó, tôi đến ăn mà thấy không ngon bằng khi ông bán ở ngoài này? Ông Thìn giải thích: Cũng con người ấy, cũng công thức pha chế như vậy, không sai một ly, không thiếu thứ gì, nhưng cũng kém ngon hơn tí chút thật. Tất cả chỉ tại cái nguồn nước. Nước ngoài này không bị nhiễm phèn. Nó chỉ là vì

chất, dù có được lọc rất kỹ. Rồi thiên nhiên, khí hậu cũng ảnh hưởng phần nào. Cho nên, các cụ xưa nói "ăn Bắc, mặc Nam" là vậy.

Ở Hà Nội, trong "ngành phở bò" còn có thể kể ra thêm một vài tên tuổi thời nay. Như phở Tư Lùn ở phố Hai Bà Trưng chẳng hạn. Ông Tư quê ở Phú Xuyên, Hà Tây, cũng thôi đứng bán đã lâu, nay con cháu ông kế nghiệp. Nghe nói mở thêm cửa hiệu ở phố Ấu Triệu được vài năm nay. Nhiều người nghiện phở ở Hà Nội cho rằng, phở bò hiện nay "chia thể chân vạc" với ba dòng họ chính kể trên: Nhưng theo tôi, còn có những quán phở "mai danh, ẩn tích" mà ăn cũng ngon đáo để. Nói theo giọng ông Cồ Cừ thì đó là những "kiếm thủ cô độc", không thể xem thường được. Đơn cử như một quán phở gánh trên đường Nguyễn Thái Học, không ăn sớm thì hết suất. Ngày nào cũng có một bà già tóc bạc, gánh phở ra chỗ đấy. Bán từ sáu giờ đến khoảng tám giờ sáng. Bán đúng 50 bát không hơn, dù rằng vẫn còn nhiều khách châu chực. Ai hỏi sao lại vậy, thì bà cười xin thông cảm và bảo: "Tôi không ham kiếm tiền, bán vậy thôi là đủ rồi, còn phải về chơi với cháu chứ?"...

Viết đến đây, tôi tự thấy mình đã quá mạo muội và thô thiển. Bởi vì, phở Hà Nội là món ăn đã từng tỏa khói trong văn chương của các bậc tiền bối tài danh. Các cụ ngày xưa đã dùng "hết chữ" để yêu phở, để tả về phở và cái thú ăn phở. Với Thạch Lam, "chả còn gì ngon hơn bát phở..." Còn cụ Nguyễn Tuân thì sành phở lắm, và đã viết: "... trong cái nhớ nhà, nhớ đất nước, có cả một sự nhớ ăn phở". Nhà văn Vũ Bằng, trong "Miếng ngon Hà Nội", đã ví phở bò như "một chàng trai mà hào khí bốc lên ngàn ngút", còn phở gà như "một nàng con gái thanh tân". Và, còn nhiều nữa, "hàng hàng châu ngọc" viết về phở Hà Nội... Tôi tâm đắc câu chuyện của một người bạn có dịp sang công tác ở Ca-na-đa đã xúc động đến nhường nào khi đi trong đêm trên đường phố Montréal phát hiện một quán phở, của người Việt ta treo tấm biển có dòng chữ: "Phở Hà Nội", nườm nượp khách vào ra. Và đương nhiên, ngay hôm đó, anh bạn đã vào quán đó ăn phở, tuy không ngon bằng ở thủ đô, nhưng thật sự là niềm kiêu hãnh ở nơi đất khách quê người?

Phải chăng đó cũng là điều thôi thúc tôi viết bài này, bởi lẽ cứ mỗi lần vào công tác ở phía nam đất nước, gặp lại những người quen vốn ở Hà Nội vào sinh sống, làm ăn trong đó, tôi hay gặp câu hỏi: "Dạo này phở Hà Nội thế nào? Kể đi chứ?". Nhất là các bà, các cô hay ăn quà. Mỗi lần có dịp họ ra Hà Nội, vừa xuống sân bay Nội Bài, là nhắc ngay phải dẫn đến quán phở nào

ngon nhất Hà Nội. Quả là một việc khó. Bởi tại mỗi người một ý thích, sở nguyện trong ăn uống, đã mấy ai chịu ai? Giỏi ra thì được bạn bè khen "tinh mồm" cũng là quý hóa rồi. Mà cái văn hóa ẩm thực của Hà Nội thì mênh mông lắm. Tuy nhiên, cũng có điều đáng buồn vì sự thực dụng hoành hành không ít trong các hàng ăn ngày nay. Anh bạn tôi ở 36 phố Hàng Nón, một người khá kỹ tính trong ăn uống, hay càu nhàu: "Đã phở bò là phở bò, phở gà là phở gà, làm chuyên một thứ cho ngon. Chứ ai lại bán phở bò gà!". Anh bảo: "Nước dùng phở bò là ninh xương ống bò, nước dùng phở gà là ninh xương ống lợn, khác hẳn nhau nhiều thứ, thế mà lại dùng chung thì còn ra cái gì". Theo anh ta thì kiếm được một quán phở "chân chính" không phải dễ. Hà Nội bây giờ nhiều quán bán phở lắm, bát nháo lắm. Biển hiệu trưng ra đọc thấy hãi: "Cơm-phở-bún-miến măng", "Cháo-bún-cơm-phở bò gà", v.v. Có dạo, nhiều hàng phở còn cố để ra một bát bột ngọt có ngon, cứ tạt ào ào vào bát phở, trông... điêu lắm!

Nói thế thôi, người Hà Nội vẫn sành ăn lắm. Quán phở nào ngon, chẳng cần quảng cáo, nhưng khách vẫn đông nườm nượp, dù cho quán đó có chật chội, lại ở sâu trong ngõ. Cùng với những thắng cảnh ở Thủ đô, những mảng tường rêu phong, hàng cây cơm nguội vàng, cây bàng lá đỏ và mùi hoa sữa nồng nàn... phở Hà Nội tạo nên phong vị Hà Nội, gợi nhớ da diết những người đi xa.