



ĂN – CHƠI PHẦN 14

(Sưu tập từ trang www.rice.com)

Mục lục

Thủ đô mới của Malaysia

Ướp vang ở nhiệt độ nào?

Giữa Đại ngàn Trường Sơn

Món cuốn - phong cách ẩm thực Nam Bộ

Dân dã miền Tây

Mùa Hè Thụy Sĩ

Khi Phở ...Xuất Ngoại

Đạo đức người uống rượu

Bánh xèo năm mối, hương quê giữa lòng thành phố

Kinh nghiệm trả tiền "boa"

Ẩm thực trong ngày lễ Tết ở Tây Nguyên

Cá bống sông Trà

Ẩm thực xứ Huế

Món ăn Quảng

* Khoai

* Mít

* Mắm

* Hến

* Cá

Về Bình Định Ăn Chim Miá

Ai về Kiên Mỹ, Phú Phong

Về Quảng Ngãi ăn Đồn Đột

Thủ đô mới của Malaysia



Putrajaya sẽ là Thủ đô mới của Malaysia

Kuala Lumpur - thủ đô của Malaysia, niềm tự hào của người Malaysia với tòa tháp đôi Petronas 452m, cao thứ nhì thế giới, quảng trường Merdeka với cột cờ cao nhất thế giới... đã trở thành dĩ vãng khi Malaysia quyết định xây dựng thủ đô mới: Putrajaya - thành phố thông minh...

Neilson - người hướng dẫn du lịch Malaysia - bảo chúng tôi rằng giờ đây Kuala Lumpur không còn kẹt xe mỗi ngày hai lần vào giờ đi làm và tan ca nữa, mà chỉ có một lần: suốt từ sáng đến tối! Thành phố với diện tích 244km², nơi sinh sống của 1,5 triệu dân và hơn 150 tuổi này một thời là niềm tự hào của Đông Nam Á đã trở nên quá chật chội, không còn là biểu tượng của sự phồn vinh khi người Malaysia đã đưa ra dự án xây dựng thủ đô mới với một ý tưởng táo bạo: thủ đô điện tử đầu tiên ở châu Á.

Hoàng tử giữa không gian xanh

Từ Kuala Lumpur, để tránh kẹt xe chúng tôi khởi hành thật sớm đi Putrajaya, tuyến xa lộ cao tốc xanh mượt những hàng cây hai bên đường. Neilson bảo: “Chưa ăn thua gì, ở Putrajaya chúng ta sẽ được sống như trong rừng với 40% diện tích thành phố dành cho cây xanh, bóng mát”. Theo ngôn ngữ Malaysia, Putra có nghĩa là hoàng tử và Jaya là hoàn hảo nghĩa là vị hoàng tử hoàn hảo sống giữa rừng xanh.

Từ năm 1995, Malaysia đã bắt đầu khởi công xây dựng Putrajaya, vốn là một vùng đất hoang vu, không có sông ngòi, cây xanh nằm cách Kuala Lumpur khoảng 30km về phía nam, và nếu không có đợt khủng hoảng kinh tế năm 1997 có lẽ giờ này Putrajaya đã chính thức trở thành thủ đô mới của Malaysia rồi. Việc xây dựng bị gián đoạn nhiều năm và chỉ mới được khởi

động lại từ đầu năm 2000.

Trong vòng gần bảy năm, người ta đã trang điểm cho “vị hoàng tử” của mình một con sông chảy vòng quanh thành phố và vắt ngang nó là chín cây cầu dây văng, từ hình tượng con thuyền căng buồm ra khơi, mái vòm, tháp chuông... cực kỳ ấn tượng (ngắm nghĩ mới thương cho cây cầu Văn Thánh ở nước mình, chỉ bắc qua con rạch bé xíu mà gần chục năm vẫn chưa xong!) và bên cạnh đó là hàng trăm tòa nhà với kiến trúc Hồi giáo pha lẫn hiện đại.

Bên ngoài quảng trường, dọc theo đại lộ Putra, trục xương sống của thành phố hai bên là những tòa dinh thự, công sở khổng lồ nhưng không cảm thấy ngột ngạt vì được phủ xanh bóng cây, đi đâu cũng thấy hoa, bóng mát cây xanh, ngay cả lối xuống cầu thang cuốn vào khu trung tâm thương mại gần máy điều hòa bên sông, cũng được trồng hoa, cây xanh bên trong. Trên sông là những con thuyền đuôi cong vút như thuở xa xưa làm lữ khách có cảm giác được sống trong một thị trấn đồng quê thanh bình nào đó hơn là một siêu đô thị...

Thần dân điện tử

Người đưa ra ý tưởng xây dựng Putrajaya không ai khác hơn là thủ tướng Mahathir của Malaysia. Đầu tiên, ông đưa ra tên gọi cho Putrajaya là “intelligent city” - (thành phố thông minh), nhưng sau đó được triển khai xây dựng theo ba ý tưởng mang tính gắn kết sự thông thái của con người, tạo hóa và thiên nhiên. Putrajaya không đi theo hướng siêu đô thị mà dự kiến chỉ có khoảng 300.000 cư dân.

Những ai muốn trở thành công dân nơi này phải là những người thông thái, đảm nhận được những công việc của chính phủ điện tử, bởi các kỹ thuật tin học sẽ được ứng dụng gần như mọi nơi từ công việc đến cuộc sống hằng ngày. Thay cho mọi loại giấy tờ, thần dân Putrajaya được cấp một thẻ điện tử trên đó thể hiện đầy đủ các thông số cá nhân từ đơn giản nhất như tên tuổi, nhóm máu, khu vực nhà ở đến công việc đang phụ trách, tài chính, thanh toán tất cả chi phí công cộng. Thẻ điện tử này còn là giấy thông hành có thể dùng để xuất ngoại sang Singapore, Thái Lan...

Tiền mặt và chìa khóa là những thứ vật dụng xa lạ của các thần dân

Putrajaya. Một cư dân nơi này cho biết từ khi đến đây làm việc, anh hầu như đã quên mất khái niệm chìa khóa, bởi tất cả cánh cửa đều sử dụng thẻ từ mà anh được cấp. Ngay cả nhà riêng, để thể hiện rõ ý tưởng gắn kết con người với con người, các khu nhà hầu như đều không có khóa. Có lẽ không có nơi đâu mà trẻ con lại thoải mái trong việc học tập như nơi này. Cứ sáng sáng, những chiếc xe buýt mới cầu cạnh sẽ đưa những thần dân tí hon đến trường mà trên vai không hề có tập sách. Trẻ học trên máy vi tính, làm bài và trả bài cũng thông qua mạng được nối trực tuyến từ nhà riêng đến trường học, cần thiết thì giáo viên sẽ “dạy thêm” qua webcam đến từng học sinh...

Ngày hè nóng bức, không chỉ cư dân Putrajaya mà còn những du khách chúng tôi thường thích đến khu thương mại bên hồ Putra để đón gió từ con sông đào, từ đó có thể phóng tầm nhìn ra toàn thành phố. Các khu vực chính phủ, thương mại, văn hóa, phức hợp, vui chơi đều được thiết kế theo màu sắc và kiểu dáng khác nhau.

Riêng khu vực ngoại vi, những tòa nhà cao tầng với sức chứa 67.000 căn hộ cao cấp đang được hối hả xây dựng để đón những cư dân mới về đây làm việc và sinh sống. Hiện nay văn phòng thủ tướng và nhiều bộ, một số tòa đại sứ đã chính thức chuyển về đây làm việc. Người ta hi vọng đến năm 2010, việc xây dựng sẽ hoàn thành với tổng trị giá ước tính hơn 8 tỉ USD, và khi đó Putrajaya sẽ chính thức trở thành thủ đô mới của Liên bang Hồi giáo Malaysia.

Neilson nói với chúng tôi: “Không chỉ riêng tôi mà rất nhiều người trẻ tuổi khắp các bang của Malaysia đều ao ước trở thành thần dân của Putrajaya, bởi đó là niềm tự hào của đất nước chúng tôi”.

Uớp vang ở nhiệt độ nào?



Uớp vang ở nhiệt độ nào? Nếu như có một yếu tố duy nhất có thể tạo ra hoặc làm hỏng mất niềm vui thưởng thức bất kỳ loại vang nào thì đó chính là nhiệt độ trong ly của bạn. Nhiệt độ lý tưởng tùy thuộc vào thời tiết cũng như loại rượu. Mùa hè, vang ngon hơn khi uống ở nhiệt độ lạnh hơn so với mùa đông. Một quy tắc chủ yếu là bất kỳ loại vang nào cũng phải được ướp lạnh.

Đối với hầu hết các loại vang trắng, nhiệt độ tủ lạnh khoảng 7 độ C là quá lạnh - trừ phi đang ở mùa hè nực nội. Nói chung, tủ lạnh là cách ướp lạnh rất không hiệu quả, đơn giản bởi vì không khí trong đó dẫn lưu nhiệt không tốt.

Cùng lý do đó, một xô đầy đá cũng không hiệu quả. Một cách ướp hiệu quả thực sự để giải phóng nhiệt lượng là ngâm vang trong nước lạnh có đá, bởi vì nước dẫn lưu nhiệt tốt. Hãy nhớ là những viên đá nhỏ chóng tan. Cục đá càng lớn, càng lâu tan. Một xô nước đá đủ sâu để ngâm chai vang. Nếu không, phải ngâm cổ chai vang trước rồi ít phút sau mới quay ngược chai lại. 8 phút trong nước đá sẽ làm chai rượu lạnh từ 18 đến 13 độ C. Trong một tủ lạnh bình thường, nhiệt độ như thế phải mất cả giờ đồng hồ.

Một khi chai vang đủ lạnh, nên có một số đồ chứa để giữ lạnh cho chúng khi để trên bàn ăn. Bạn có thể để chai trong một bình đựng bằng đất. Trước tiên bạn nhúng nó vào nước, sự bốc hơi sẽ giữ cho bình mát. Bạn cũng có thể dùng loại túi làm lạnh để ủ chai vào ngăn giữa có lớp chất dẻo đông lạnh. Bằng dụng cụ này, chai rượu được ướp nhanh hơn dùng xô đá.

Bạn sẽ làm gì nếu như đang ở xa nhà, không có sẵn các dụng cụ ướp? Nếu đang ở khách sạn, hãy vào phòng tắm dùng một chiếc khăn lông nhúng nước ướt để quấn chai rượu và đem để nó ngay cửa sổ mở có gió lùa. Còn

trên xe, hãy quấn chai rượu bằng giấy ướt và để nó chỗ kiếng mở hé cho gió
lùa.

Mặc dầu có ít tranh cãi, nhưng vang đỏ cần được ướp với nhiệt độ nghiêm
ngặt hơn so với vang trắng. Vang đỏ cần ướp cho đạt nhiệt độ 15,5 độ C. Ở
21 độ C, vang mất độ "sắc" hấp dẫn.

Giữa Đại ngàn Trường Sơn



Giữa tầng bồng Lẽ hội Hội ngộ di sản văn hóa Đông Dương tại Hội An, triển lãm ảnh Dừng xe ở Trường Sơn của nghệ sĩ Từ Duy, do Công ty Truyền thông Nghệ thuật Sông Việt - RiverVietnam tổ chức, khai mạc sáng 27.6.2007 tại Lá Gai Gallery 130 Nguyễn Thái Học, Hội An trở nên quá khiêm tốn.



Từ Duy

Khiêm tốn. Nhưng tinh tế. Trước hết, và trên hết, thể hiện ở chủ đề. Đạo diễn Đoàn Huy Giao, tác giả của rất nhiều phim tài liệu về Trường Sơn, khách mời của triển lãm, cho rằng: “Trường Sơn không chỉ là rừng núi, mà còn là một không gian huyền thoại. Đó là “Di sản” chung của ba nước Đông Dương. Ý tưởng tổ chức triển lãm ảnh về Trường Sơn trong lễ hội này rất thông minh, hơn nữa, còn cho thấy một tầm nhìn, một thái độ xã hội tích cực...”.



Phong cảnh Trường Sơn



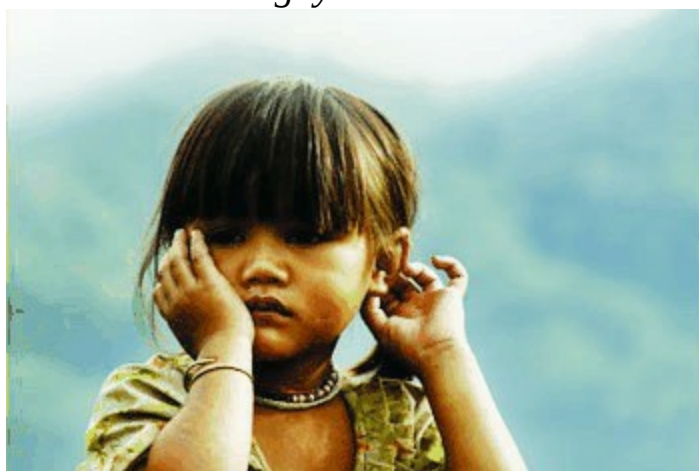
Chiều



Suối đá



Ngày mới



Em bé người dân tộc

Không chỉ tinh tế. Nó còn thể hiện một cách nhìn thực tế. Nó, dường như mới là một trong những “món ăn chính” mà du khách đến Hội An dịp này thực sự cần. Một du khách đồng thời là một chuyên gia tiếp thị du lịch người Úc đã nói: “Tôi đến Hội An nhiều lần. Tôi nghĩ, Hội An quyến rũ bởi những trầm tích văn hóa sâu lắng, bởi cung cách ứng xử thân thiện của người dân, và bởi không gian yên tĩnh... chứ không phải bởi những liên hoan, những chương trình văn nghệ rộn ràng, hoành tráng. Nhiều tiết mục trong lễ hội này, có lẽ, chỉ là chuyện văn nghệ đáp ứng nhu cầu giải trí của một bộ phận dân cư địa phương, hay chỉ tạo cơ cho quảng cáo thương mại hướng đến người tiêu dùng tại chỗ..., hơn là nhằm phục vụ du khách, thúc đẩy hay quảng bá du lịch. Tôi rất thích triển lãm này. Nó dẫn tôi vào một cuộc viễn du khác. Rất bổ ích”.



Đất

Và cuối cùng, thật đẹp. Đẹp ở sự chùng mực nhưng cỏi mở, gợi mở. Thật thú vị, nếu nghe ý kiến của tác giả Từ Duy: “Tôi không có ý định, lại càng không có tham vọng được chạm vào tất cả vẻ đẹp đang có ở Trường Sơn - một không gian rừng rất rộng và giàu mơ tưởng. Một vài phong cảnh, một vài chân dung, một vài dấu ấn của gỗ được tích tắc ghi lại trong ống kính mà tôi muốn chia sẻ với bạn trong một chuyến đi ngắn lên Trường Sơn. Nó như một phác thảo giản lược, chưa có nhiều sắc độ và góc độ thỏa đáng trên miền rừng nhiều huyền thoại này, như ta mong muốn. Điều đó có nghĩa là phía trước còn rất nhiều chuyến du ảnh say mê hơn mà tôi hay bạn sẽ thực hiện, nếu như ta có dịp”.



Mẹ con

Món cuốn - phong cách ẩm thực Nam Bộ



Món cuốn thể hiện nét tính cách đặc trưng của người phương Nam: thái độ cởi mở và khả năng dung nạp cao. Ở Sài Gòn, rất dễ tìm thấy một hàng ăn có món cuốn, bởi đây cũng là món ăn ưa thích của dân Sài thành.

Các cô cậu học sinh tan học ghé vào một hàng bò bía, chụm đầu bên những cuốn bò bía xinh xinh. Chỉ một phần tư cái bánh tráng mỏng, trải ra trên một cái khay rộng, xếp lên lá rau diếp vài lá rau húng quế, húng cây, một gắp củ sắn xào, vài con tép riu xào đỏ thắm, một miếng lạp xưởng cuốn lại, chấm với tương ngọt điểm chút cay cay của tương ớt, cuốn nọ tiếp theo cuốn kia cứ kéo dài cùng với những tiếng cười râm ran vui vẻ.

Đi trong lòng chợ, dễ dàng gặp một hàng gói cuốn. Chiếc cuốn trắng tinh, con tôm đỏ thắm với cọng hẹ ló ra ngộ nghĩnh. Cơm tấm bì dân dã, nhưng bì cuốn lại là một món cuốn ngon của người Sài Gòn. Ngày Tết, làm vài đòn bì cho vào tủ, khách đến nhà, cắt từng khoanh dọn ra đĩa, kèm củ kiệu, đồ chua, dưa leo, rau sống, bánh tráng, miếng bì cuốn chấm vào chén nước mắm chua ngọt có đủ mùi vị thơm ngon, lạ miệng. Một món bánh mà âm thanh khi chế biến đã trở thành tên gọi: bánh xèo. Muốn ăn đúng điệu, phải cuốn bánh trong một lá cải cay, kèm với một ít rau thơm đủ loại, chấm nước mắm chua ngọt pha thật sảng, miếng bánh cứ lịm đi trong miệng.

Ghé nhà một người Sài Gòn và được mời ăn bữa cơm đơn giản với mắm lóc chưng thịt, thịt kho nước dừa, bạn sẽ thấy chủ nhà dọn kèm với một đĩa rau sống đủ loại, dưa leo, chuối chát, khế chua và một đĩa bánh tráng. Cho một ít rau các loại vào miếng bánh tráng đã ủ lá chuối thật dẻo, rồi thêm một

miếng dưa leo, một lát chuối chát, một miếng khế chua, rồi gắp một ít mắt lóc chưng thơm phức, cuộn lại, cắn thử một miếng, nhai chậm chậm. Đây là vị mặn, béo của miếng mắt chưng, vị chua của khế, chát của chuối, thơm của các loại rau thơm, tất cả hòa thành một miếng cuộn ngon vô cùng. Thịt kho nước dừa kèm một ít bún tươi, một vài củ kiệu và một gắp dưa giá, chấm với nước thịt kho. Cái béo ngậy của thịt chín nhừ, cái bùi bùi của miếng trứng kho, vị chua dịu dịu của dưa giá muối xối hòa với cái hương vị hăng hăng của củ kiệu, thật khó chối từ...

Ngày giỗ, nhà có món thịt quay béo ngậy, dọn kèm với bánh hỏi rau sống, thế là dùng ngay rau xà lách, miếng bánh hỏi đã phết mỡ hành, kèm miếng thịt quay, chấm nước mắt chua ngọt. Một món cá hấp hay cá nướng cuộn bánh tráng, rau sống, chấm với nước mắt me là đủ tạo nên không khí ấm cúng rất gia đình. Cánh đàn ông chỉ cần một con cá vài trăm gram, chiên xù vẩy lên, dòn tan, vài cái bánh tráng với chén nước mắt me, thậm chí một miếng xoài xanh và vài lá rau cũng thành một bữa cuộn thú vị đủ để lai rai.

Sài Gòn còn nhiều món cuộn nữa, và lối ăn này đã trở thành một nét văn hóa ẩm thực đặc thù của người Nam Bộ.

Dân dã miền Tây



Có người nhận xét rằng, ẩm thực Nam bộ như một cô gái thôn quê, không cần trang điểm vẫn đẹp. Các món ăn Nam bộ dân dã, không cầu kỳ trong chế biến nhưng vẫn đặc sắc và đậm đà hương vị thời khăn hoang.

Đến miền Tây vào mùa này, du khách sẽ được gia chủ chiêu đãi bữa cơm “cá rô 5 món” ngon nhớ đời với cá rô chiên xù chấm mắm me, cá rô kho tộ với thịt ba chỉ, cá rô nấu canh cải xanh...

Nhưng ngon và dân dã nhất phải kể đến món cá rô nướng. Cá bắt về chỉ cần rửa sạch, đập đầu, đặt lên bếp than hồng, cả chủ lẫn khách sẽ vừa trở cá vừa hít hà, nhìn mỡ cá tươm lèo xèo xuống lò than.

Gia chủ đã chuẩn bị sẵn một chén nước mắm pha tỏi ớt, đợi khi cá chín, gấp cá thả nhẹ vào chén nghe đánh xèo một tiếng, lớp vẩy cá đang cong lên vì lửa nóng đã ướt dầm thứ nước chấm chua ngọt, thấm vào đến từng sợi thịt trắng phau phau.

Trời mưa rả rích, được một bữa cá rô nướng ăn với cơm gạo nàg thơm chợ Đào, đi kèm với đọt lang hoặc rau mồng tơi luộc, chiêu thêm hớp rượu đế Gò Đen thì còn gì sướng bằng. Giữa tiết trời se lạnh, hương cay nồng pha chút hậu ngọt của thứ rượu nức tiếng xa gần, dường như làm ấm thêm tâm hồn của những người khách lạ.

Tại một số vùng, cá rô nướng không chấm với nước mắm mà được thay bằng muối ớt và ăn kèm với rau răm. Ớt là loại ớt chỉ thiên, nhỏ trái nhưng cay xé lưỡi, còn hạt muối nhất thiết phải to, trong, cắn vào nghe vị mặn lan nhẹ nhẹ trên đầu lưỡi hòa với thịt cá ngọt, rau thơm sẽ cho bạn cảm giác thật khó tả.

Về miệt Cần Thơ, Hậu Giang, du khách lại được dịp thưởng thức nhiều món

đặc sản được chế biến từ loại cá khác cũng ngon và nổi tiếng không kém: cá thác lác. Cá thác lác vùng sông nước nào cũng có, nhưng với dân sành ăn, cá thác lác miệt Cần Thơ, Hậu Giang ngon hơn hẳn cá thác lác U Minh, biển Hồ (Campuchia). Nhờ chế độ bán nhật triều, con cá có màu trắng sáng, vảy mịn, thịt trong, sớ thịt mịn, dai và rất giàu chất đạm, xơ, béo...

Cá để nguyên con chiên ăn cũng ngon mà cạo lấy thịt làm chả chiên hoặc nhồi vào trái khế qua, nấu tô canh nóng giải nhiệt giữa buổi trưa hè oi ả lại càng hết chỗ chê. Bữa cơm chiều, bên chai rượu mỏ quạ mà có đĩa cá thác lác muối sả ớt chiên vàng ươm, giòn rụm thì khách dễ làm liền tù tì vài cốc, say đến quên cả đường về.

Ẩm thực miền Tây còn rất nhiều món ngon đang chờ bạn khám phá: chuột đồng quay lu, canh chua bông điên điển, lươn um rau ngổ, cá lóc hấp hèm, cá điêu hồng nấu mẻ, còng nấu canh rau tập tàng... Cuối tuần, hãy thử làm một chuyến hành trình trên đất phù sa và tận hưởng những món ngon độc đáo mà thiên nhiên đã ban tặng cho vùng đất này.

Mùa Hè Thụy Sĩ



Với nhiều người, Thụy Sĩ giống như một bài thơ ngọt ngào, nơi có vị đậm kẹo chocolate, cái béo ngậy pho mát và cả thịt bò nữa. Đất nước đó như không hề thay đổi theo thời gian: phụ nữ vẫn tết tóc đuôi sam, người ta vẫn làm kẹo và pho mát theo phương pháp thủ công và trên nhiều nẻo đường, du khách vẫn dễ dàng bắt gặp một khung cảnh thanh bình với những đàn bò nhón nhơ gặm cỏ sau những ngôi làng tí xíu. Thật giống như trong truyện cổ tích.

Sau một thời gian ngắn đáp tàu từ Zuzich, du khách sẽ được đưa xuống Luzern, một điểm nghỉ ngơi truyền thống của những ai thích phiêu lưu khám phá. Thành phố lúc nào cũng như một festival nhiều dân tộc, nơi đại diện các nước tìm đến để kết bạn, thưởng thức các đặc sản và khám phá vẻ đẹp Thụy Sĩ. Từ cửa sổ nhiều khách sạn lớn, bạn có thể ngắm vườn hồng khoe sắc trong các bồn pha lê trong suốt kỳ ảo ở khu vực trung tâm thành phố. Cảnh tượng huyền diệu ấy khiến nhiều người ngất ngây tới mức lời mời xuống nhà ăn thưởng thức bữa trưa chiều dài của tiếp viên khách sạn khó lọt vào tai họ. Và kể từ ngày đó cho đến khi dời đi, mỗi buổi sáng thức dậy, mở cửa ra hóng mát ở ban công, vẫn cảnh tượng ấy lại như hộp hồn họ.

Luzern như một thành phố cổ được miêu tả trong sách. Những đường phố đá cuội dài và hẹp luôn khiến du khách có cảm giác mình được dẫn dắt trở lại thời quá khứ. Phong cách kiến trúc của các lâu đài, tháp đồng hồ, nhà thờ khách sạn và các biệt thự khiến bạn luôn phải ngoái nhìn. Phương tiện đi lại chủ yếu là xe đạp và trên bờ sông, nhiều người nhàn nhã ngồi thả câu. Nhiều nơi nước trong vắt đến mức bạn có thể nhìn thấy cá đang bơi lội bên dưới. Chỉ cần tản bộ qua Luzern thôi cũng đủ để đem đến cho bạn cảm giác mình đang lạc vào một mảnh đất kỳ diệu ngọt lành và yên ả.



Sau một ngày sục sạo khắp các ngõ ngách của thành phố, đã đến lúc bạn chuẩn bị hành trang chinh phục núi Stanserhom. Trên chuyến tàu dẫn lên đỉnh núi, du khách có dịp ngắm nhìn những sườn núi dốc đứng, những lối mòn ngoằn ngoèo và cả những rừng cây bụi đầy hoa cùng ánh nắng. Dù đã được hướng dẫn viên giới thiệu trước song ai cũng phải ồ lên kinh ngạc khi tàu lên tới đỉnh. Từ Stanserhom bạn nhìn thấy không chỉ những rặng núi hùng vĩ cao vút lẫn khuất trong mây, mà còn cả chục cái hồ tuyệt đẹp với cơ man những khoảng rừng xanh. Và rồi từ những thung lũng đâu đó tiếng lục lạc của trâu bò vọng đến, âm thanh trong trẻo lạnh lạnh vang rung bất tận trong gió và như đang hòa cùng tiếng thông reo để làm thành một bài ca vĩnh cửu. Đến đây, ngoài việc nằm trên một chiếc võng chợp mắt một chút trước giờ ăn trưa, du khách còn có cơ hội nhảy dù hoặc đi tàu lượn. Dưới chân núi là những đồng cỏ trải dài và những ngôi nhà lá đơn sơ. Làng mạc ư? Không đâu. Đó thực chất là nhà nghỉ chân dành cho du khách. Và cả lũ bò cũng không phải là gia súc của dân bản địa. Chúng là tài sản của các công ty du lịch - những cỗ máy kiếm ra tiền bởi khi leo lên lưng một con bò đi dạo hoặc chụp ảnh, người ta phải trả cước phí, dù không đắt.

Thế mới biết không phải cái gì "quê quê" cũng tầm thường. Nếu nằm trong phạm vi phủ sóng những đầu óc kinh doanh năng động thì chúng lại trở thành cơ hội hốt bạc.

Khi Phở ...Xuất Ngoại



Một số biệt danh được các phóng viên nước ngoài ưu ái đặt cho món phở: Pho-mous: chơi chữ của từ Famous, ý nói món phở hiện rất nổi tiếng (Jimmy Fowler - báo Fort Worth Weekly). Phonominal: ý nói món phở thật giản dị, vì không khí trong phở Hòa cũng rất nhẹ nhàng đơn giản. (Vince Gerasole - Đài truyền hình CBS2). Thống kê không chính thức cho biết doanh thu của 500 cửa hàng phở VN trên toàn nước Mỹ lên tới khoảng 500 triệu USD năm.

Trưởng đại diện UNDP tại VN Jordan Ryan bảo: “Trước lúc về nước, tôi phải đưa cả gia đình mình đi ăn phở gà lần cuối vì ai cũng bị mê hoặc bởi phở”. Ông Ahn Tae Sung, bí thư thứ nhất phụ trách văn hóa và báo chí của Đại sứ quán Hàn Quốc tại VN, khẳng định hiện có một nền “văn hóa phở” đang lên ngôi tại Hàn Quốc.



Và trong tất cả những câu chuyện trà dư tửu hậu với bạn bè thế giới, phở luôn là một đề tài trung tâm.

1. “Phở” được Google định nghĩa bằng... gần 100.000 trang văn bản. Trong đó là cả một thế giới đa màu sắc dành cho những ai yêu món ăn Việt này. Nổi tiếng nhất hiện nay là website chuyên về phở của một nhóm bạn trẻ gốc Việt đang định cư tại Mỹ mang tên www.phofever.com chuyên cung cấp mọi thông tin về phở, từ danh sách và địa chỉ 500 quán phở VN trên toàn nước Mỹ, từ cách chọn mua nguyên liệu, cách nấu một món phở nhanh nhất đến việc tham gia quảng cáo cho món phở bằng cách mặc một chiếc áo có in

hình tô phở trên ngực.



Một tiệm phở VN ở hải ngoại

2. Tôi nhớ như in cảm giác thân thuộc khi nhìn chị Sương - chủ một nhà hàng Việt ở Berlin (Đức) - treo biển “Phở Sài Gòn đặc biệt”. Chị bảo: “Tôi nấu phở không ngon như ở nhà đâu nhưng ăn cho đỡ nhớ thôi nha”, và bà chủ quán rất kiên nhẫn đứng giải thích tên từng cọng rau, loại gia vị trong tô phở cho một khách hàng người Đức tò mò.

Và chị Sương chỉ đường đi mua các loại gia vị để có thể nấu được phở “theo đúng kiểu ở nhà”: một viên nước cốt xương, một tảng thịt có mỡ để làm... gầu hay đơn giản mà khó tìm nhất là mớ rau quế, rau thơm quê nhà. “Nếu ở Mỹ thì sướng hơn vì có cả một nền công nghiệp phở. Ở bên người ta có nhà máy làm bánh phở, có người chuyên bỏ mỗi xương, thịt và hầu như không thiếu chút gia vị nào cả. Nhưng ở Đức vẫn còn sướng hơn nhiều nước khác, như Ý chẳng hạn, muốn ăn tô phở thì cực lắm, nên người bạn của tôi đành bấm bụng cho một gói phở ăn liền vào nồi để qua cơn thèm...”.

Lang thang cùng người Việt ở những vùng khác nhau của châu Âu mới hay một qui tắc bất di bất dịch của người Việt xa xứ: gặp khách thì sẽ đãi món phở.

Một số biệt danh được các phóng viên nước ngoài ưu ái đặt cho món phở:

Pho-mous: chơi chữ của từ Famous, ý nói món phở hiện rất nổi tiếng (Jimmy Fowler - báo Fort Worth Weekly).

Phonominal: ý nói món phở thật giản dị, vì không khí trong phở Hòa cũng rất nhẹ nhàng đơn giản. (Vince Gerasole - Đài truyền hình CBS2).

3. “Như phần đông người Hàn ở Hàn Quốc, tôi rất thích phở và bún chả. Phở VN thật sự là một món ăn được ưa chuộng ở Hàn Quốc và những hàng phở VN thì phổ biến ở Seoul. Bước xuống taxi ở trung tâm thủ đô, bạn sẽ thấy bên trái là quán phở, bên phải là quán phở, trước mặt cũng phở và sau

lưng cũng sẽ là... phở. Tôi đếm được khoảng 200 tiệm phở ở thủ đô Seoul, ở những vị trí rất đẹp.

Bên trong các quán phở đều giống như một triển lãm thu nhỏ về VN với tranh ảnh, vật dụng quê nhà... Tôi có thể chắc chắn một điều chính thức ăn VN, mà đại diện là phở, là một công cụ tiếp thị hết sức thành công cho văn hóa VN tại Hàn Quốc. Nhiều người chưa đến VN bao giờ, nhưng khi họ nhắm nháp một ngụm nước lèo nấu như xương bò và cảm nhận sự mềm mại của từng sợi phở trong hương thơm cay cay của rau quế, chính là đang cảm nhận một phần của nền văn hóa độc đáo của VN” - ông Ahn Tae Sung đã viết cho TTCN như thế.

4. Vince Gerasole là phóng viên chuyên về đề tài ẩm thực của kênh truyền hình CBS2 (Chicago, Mỹ). Trong chương trình Table for 2 phát sóng vào tháng 12-2005, ông đã cùng đầu bếp nổi tiếng Rick Bayless giới thiệu đến khán giả về phở Hòa. Người phóng viên sành ăn này cho chúng tôi biết thật đáng tiếc khi ở một tiểu bang nổi tiếng thế giới về nghệ thuật ẩm thực như Chicago vẫn còn rất ít người biết đến phở.

Chính vì vậy bản thân ông cũng hết sức ngạc nhiên xen lẫn thích thú khi được thưởng thức món ăn nổi tiếng của VN tại tiệm phở Hòa trên phố Broadway. Ông nhận xét rằng một tô phở to cũng khá phù hợp với sức ăn của người Mỹ. Gerasole đặc biệt ấn tượng với nước phở béo mà không ngấy, hương vị nồng ấm và sự phong phú về mùi vị từ nhiều loại rau khác nhau dùng để ăn kèm với phở. 6 USD một tô phở là cái giá khá cao đối với người VN nhưng tại Mỹ, Gerasole cho rằng như thế là quá rẻ để thưởng thức một món ăn tuyệt hảo.

Thống kê không chính thức cho biết doanh thu của 500 cửa hàng phở VN trên toàn nước Mỹ lên tới khoảng 500 triệu USD năm.

5. Còn đối với đầu bếp Rick Bayless vốn nổi tiếng với các món ăn Mexico thì phở VN là nơi ông tìm đến những khi... ngán món Mexico. Có lẽ do phải hít hà thổi bát phở nóng hổi và chậm rãi tận hưởng hương vị món ăn qua từng lần gắp đưa nên ông rút ra kết luận: “Điều thú vị về phở là nó làm cho chúng ta bình tâm lại”.

6. Cô thạc sĩ ngành quản trị truyền thông của Mỹ Andrea Nguyễn Quỳnh Giao, chủ nhân của trang web chuyên về văn hóa ẩm thực VN www.vietworldkitchen.com, thì viết không biết bao nhiêu bài báo trên khắp các phương tiện truyền thông của Mỹ để quảng bá cho phở. Andrea bỏ khá nhiều công sức để tìm hiểu về lịch sử món ăn mà mẹ cô vẫn thường nấu trong những buổi họp mặt gia đình.

Cô cho biết: “Khi di cư đến Mỹ cách đây hơn 30 năm, người Việt đã đem theo món phở để rồi giờ đây món ăn này đã trở thành món “xúp mì” châu Á nổi tiếng nhất nước Mỹ”. Tô phở ngày nay đã trải qua nhiều thăng trầm và biến đổi. Tô phở thuở xuất hiện lần đầu tiên cách đây ngót 100 năm chỉ có bánh phở, nước lèo và thịt bò trụng. Các đầu bếp sau đó đã sáng chế thêm món phở bò tái và phở gà. Trong thời chiến tranh, khi thịt bò khan hiếm, người ta còn làm phở heo.



Tuy nhiên đến nay phở bò đã trở thành cái tên quen thuộc mỗi khi người ta nhắc đến phở. Đa số nguyên liệu trong món phở đều không xa lạ gì, lại tươi và không quá cay. Đây có thể là nguyên nhân dễ nhận thấy nhất khiến món phở được người người, nhà nhà khắp nơi trên thế giới ưa chuộng. Các sinh viên và nhân viên Trường đại học San Jose cũng không ngoại lệ, vì có rất nhiều cửa hàng phở mở xung quanh trường.

Theo đầu bếp Jay Marshall, món phở đã trở thành món ăn quen thuộc đến nỗi gần như nó không còn là món ăn riêng của một quốc gia nào nữa. Dù tất cả các học giả, đầu bếp và thực khách đều đồng tình rằng phở ra đời vào đầu thế kỷ 20 ở miền Bắc VN nhưng không ai biết chắc chắn về xuất xứ cụ thể của nó.

Theo một số nghiên cứu, phở chịu ảnh hưởng của truyền thống ẩm thực Pháp lẫn Trung Hoa. Nhiều hội nghị đã được tổ chức tại Hà Nội với một mục đích duy nhất: tìm hiểu về xuất xứ bí ẩn của món ăn này. Một số người cho rằng cách phát âm “phở” xuất phát từ chữ “feu” (lửa) của tiếng Pháp, giống như món ăn tối “pot-au-feu” mà người Pháp đem sang VN.

Hai phóng viên Carol Ness và Amanda Berne của báo Chronicle đã có kết luận về món phở như sau:

* Phở là món ăn mang đậm dấu ấn cá nhân.

* Có nhiều cách để chế biến một tô phở ngon.

* Rất dễ để làm ra một tô phở dở ẹt.

7. Đầu bếp trứ danh Didier Corlou của khách sạn Sofitel Métropole Hà Nội nhận xét: những lát gừng và hành nướng bỏ vào trong nồi nước lèo của món phở tương tự như cách cho hành phi vào món pot-au-feu của người Pháp để có màu nâu bắt mắt. Cách sử dụng nguyên liệu nướng này làm cho món phở có nét đặc trưng khác xa với những món “xúp mì” của châu Á.

Ông đã ví phở của VN với những món “quốc hồn quốc túy” của các dân tộc khác, chẳng hạn như món paella của Tây Ban Nha hay món bánh kẹp của Anh. Không phải ngẫu nhiên mà ông hào phóng tặng phở danh xưng “món xúp tuyệt hảo nhất thế giới”.

Đó chính là vì lịch sử của món ăn này. Theo Corlou, món phở đã trải qua nhiều thăng trầm cùng với đất nước VN và giờ đây nó đã trở thành niềm tự hào dân tộc của quốc gia này.



Phở có... khách quốc tế!

Nổi tiếng nhưng lại “bình dân”, món phở dành cho tất cả mọi người, bất kể giàu nghèo và có thể được tìm thấy tại bất kỳ nơi nào. Xét về mặt dinh dưỡng, ông Corlou còn khen ngợi món phở là một món ăn rất giàu vitamin và có vai trò quan trọng đối với sức khỏe cũng như tinh thần người VN. Trong tô phở có sự giao thoa văn hóa, hương vị truyền thống hòa quyện với khẩu vị châu Âu - một sự kết hợp tạo ra tính “toàn cầu” cho món phở.

Nơi xuất xứ của phở cũng gây nhiều tranh cãi. Một số giả thuyết cho rằng Nam Định mới là quê hương của món phở. Thậm chí có giả thuyết còn chỉ rõ làng Văn Cừ thuộc tỉnh Nam Định chính là nơi xuất xứ của món phở.

Trong thế kỷ 20, gần như tất cả dân làng đều chuyển sang hành nghề nấu phở kiếm sống và họ đã phải đạp xe hơn 80km đến Hà Nội để bán. Do đó nhiều người bán phở ở Hà Nội ngày nay đều là người làng Văn Cừ.

Đạo đức người uống rượu



Điều quan trọng nhất trong nghệ thuật thưởng thức rượu không phải là bạn có thể nếm bao nhiêu mùi vị trong rượu hay phán rằng rượu này đã bao nhiêu năm tuổi, mà là phong cách tao nhã cần có khi uống rượu.

Phỏng vấn Colin Scott - chuyên gia về rượu lừng lẫy thế giới - người mà chữ ký của ông đã trở thành một thương hiệu: “Gold signature – chữ ký vàng”

Ông có phải là một người nghiện rượu không, thưa ông?



Colin Scott & “The Gold signature”, nhà pha chế rượu bậc thầy của Chivas Regal viếng thăm Việt Nam

Cả ông và cha tôi đều có thâm niên trong ngành sản xuất rượu, và cha tôi luôn khuyến khích và dạy tôi về khái niệm *Responsible drinking* – Đạo đức uống rượu. Công ty Chivas Brothers Limited và Tập đoàn Pernod Ricard đã, đang và lúc nào cũng có cách nhìn tích cực và năng động về vấn đề trên trong phạm vi toàn cầu. Sức hấp dẫn của rượu không phải chỉ nằm trong hương vị. Chúng tôi truyền cảm hứng cho mọi người bằng những kinh nghiệm độc đáo, nghệ thuật thưởng thức và phong cách thanh nhã từ một thương hiệu cao cấp. Vì thế, với tôi, uống rượu là một cái thú tao nhã, sang trọng chứ không phải

là nghiện. Khi nghiện, thì rượu nào cũng như rượu nấy, chẳng còn giá trị của nó nữa.

Điều gì đã khiến ông đến Việt Nam?

Việt Nam, theo những gì tôi được biết, là một quốc gia tươi đẹp và thân thiện đồng thời là quốc gia phát triển nhanh nhất châu Á hiện nay. Trong chuyến thăm Việt Nam đầu tiên này, tôi muốn khám phá thêm về đất nước, con người và phong cách sống của các bạn. Tôi cũng biết rằng Gold signature – chữ ký vàng là một thương hiệu có sức ảnh hưởng đến giới doanh nhân trong nước và tôi nghĩ rằng đây là thời điểm thích hợp để tôi gặp gỡ họ và cung cấp những ý tưởng về công việc của một chuyên gia pha chế.

Ông nghĩ gì về “chữ ký vàng” của mình, thưa ông?

Tôi rất tự hào về việc công ty Chivas Brothers đưa “chữ ký vàng” của tôi lên tất cả các chai rượu 18 năm tuổi. Từ năm 2004, nó như là một sự đảm bảo từ cá nhân tôi rằng bất kỳ chai rượu nào cũng có chung một hương vị và chất lượng ổn định. Nó là kết tinh của uy tín cá nhân tôi, được tôi đứng ra bảo đảm với khách hàng thông qua sự cam kết của chính mình. Với tư cách là chuyên viên pha chế, tôi luôn tự chọn lựa và kiểm tra từng mẻ rượu. “Chữ ký vàng” cũng được coi là mong ước gần gũi với thương hiệu mà người tiêu dùng yêu thích, điều mà chúng tôi tin rằng sẽ truyền cảm hứng cho những người tinh tế nghệ thuật và chính chu, những người muốn sở hữu một chai rượu 18 năm tuổi không phải chỉ để uống mà còn vì mối liên hệ tình cảm với “chữ ký vàng”.

Với ông, pha rượu là một nghệ thuật?

Rõ rồi. Nghệ thuật pha chế là sự kết hợp giữa “sự sáng tạo, tính nghệ thuật và phương pháp chế luyện”. Hiện nay, ở Scotland có khoảng 85 cơ sở sản xuất rượu whisky Scotland từ mạch nha, 7 cơ sở làm rượu từ lúa, từng cơ sở làm ra những loại whisky độc đáo về mùi và vị. Chính sự khác biệt giữa từng loại rượu là một trong những lý do chính giải thích vì sao rượu whisky Scotland thật sự đặc biệt và khác biệt so với các loại whisky khác trên thế giới. Nghệ thuật của người pha chế là làm thế nào để lựa chọn những loại whisky khác nhau vào năm tuổi thích hợp để pha với nhau, tạo thành một loại rượu có mùi và vị độc đáo riêng. Sau đó chuyên gia pha chế sẽ bảo quản và bảo đảm sự ổn định về mùi vị của rượu qua nhiều năm.

Như vậy, mỗi chai rượu sẽ mang trong lòng nó nét văn hoá của từng vùng. Nhưng khi đã ra đến phạm vi thế giới, liệu rằng những nét văn hoá ấy có bị mất đi không, thưa ông?

Rượu Scotland đã được sản xuất hơn 500 năm rồi, và nó đã trở thành một phần của truyền thống đất nước chúng tôi. Ngày nay, chúng tôi vẫn dùng những loại nguyên liệu truyền thống như trước đây, và các cách thức sản xuất vẫn không bị thay đổi sau ngần ấy năm, nhưng dĩ nhiên là chúng tôi được hỗ trợ bởi các công nghệ hiện đại.

Chắc là ông có nghe nói đến những loại rượu truyền thống đặc trưng của Việt Nam...?

Tôi chưa có cơ hội thử các loại rượu truyền thống của Việt Nam nhưng tôi nghĩ việc nếm thử các loại thức ăn, đồ uống và hoà mình vào phong tục địa phương là rất quan trọng. Vì vậy tôi đang rất mong chờ có được những kinh nghiệm ấy.

Việc tôn trọng truyền thống địa phương là rất quan trọng vì chúng đã có từ hàng trăm năm trước. Ở Scotland, ngôn ngữ truyền thống của chúng tôi là Gaelic và rượu whisky được gọi là “Uisge Beatha”, được dịch ra là “Nguồn nước của sự sống”. Bởi vì đây là chuyến đi đầu tiên của tôi đến Việt Nam, nên tôi mong được gặp và nói chuyện với người dân Việt Nam, trải nghiệm những truyền thống và văn hoá Việt Nam mà tôi may mắn được nhìn thấy và tận hưởng. Cuối cùng và cũng là điều quan trọng nhất, tôi hy vọng sẽ có thể đem đến sự hiểu biết về rượu whisky Scotland cùng với cái chạm tay vào Việt Nam từ Scotland.

Bánh xèo năm mối, hương quê giữa lòng thành phố

Đối với dân sành ăn ở đất Sài thành, nhất là những người đã trải qua thời thơ ấu bên mảnh vườn, bờ tre, mái lá thì năm mối là món quà vô giá mà đất trời ban tặng cho con người.



Dầu mỗi năm chỉ xuất hiện một hai đợt vào lúc thời tiết chợt mưa rồi chợt nắng, mỗi đợt chỉ trong vòng ba đến bốn ngày, nhưng cái vị ngọt ngào thâm trầm quyến rũ cùng mùi thơm hoang dã của đất trời, của ruộng vườn đã in sâu trong tâm khảm của những người con xa xứ... Có thưởng thức năm mối rồi mới biết đây là loại năm cho ta vị ngọt “ăn đứt” vị ngọt của năm rơm, năm mè, thú vị nhất là so với hai loại năm trên, chưa ai trồng được năm mối cả. Do vậy mà năm mối được xem là một đặc sản quý hiếm mà không phải có tiền là mua được.

Toạ lạc tại số 54A Nguyễn Văn Trỗi, P. 15, Q. Phú Nhuận, quán bánh xèo ĂN LÀ GHIỀN với phong cách thiết kế mộc mạc mà ấm cúng cùng với những món bánh xèo độc đáo, ấn tượng và lạ miệng như: bánh xèo cổ hũ dừa, bánh xèo mực sữa... Đặc biệt, trong mùa mưa năm nay, quán đã đưa vào phục vụ thực khách món “tuyệt chiêu” là bánh xèo năm mối, một món ăn chỉ có ở miền quê và không phải ai cũng từng có cơ hội thưởng thức qua. Chỉ cần vài tai năm bum búp, không cần thịt thà, cái bánh xèo trở nên thơm lừng mùi hương hoang dã của năm, ngon ngọt một cách lạ lùng, càng ngửi càng ghiền, càng ăn càng khoái khẩu.

Sau tám tiếng nhốt mình trong công sở mệt mỏi, chợt nhớ đến tiếng vỗ giòn rùm rùm của viên bánh vàng ươm, cái bùi bùi của đậu xanh, cái xừn xựt

ngọt lịm của nấm mối hòa lẫn trong cái the the chan chát chua chua của các loại rau thơm, cộng thêm vị mặn mặn chua ngọt của nước mắm, nồng nồng của tỏi, cay cay của ớt mà nuốt nước miếng cái ực, bèn nhấc điện thoại gọi về nhà: “Bà xã ơi, chiều nay nhà mình khỏi nấu cơm...”.

Kinh nghiệm trả tiền "boa"

Tục lì xì, hình thức tặng vài tờ tiền giấy mới tinh búng nghe tanh tách nhằm đem lại may mắn cho người thụ hưởng, thường là trẻ em, trong những ngày đầu tết âm lịch đang trở thành một cái mới thời trang.

Lì xì tiền may mắn

Bằng chứng là đây: đón khách Trung Quốc đến du lịch tham quan nhân các ngày lễ tết Giáp Thân 2004, sân bay quốc tế ở Sydney đã tung ra đội quân tình nguyện viên là những thiếu nữ gốc Hoa trong trang phục cổ truyền lo lì xì hành khách vừa hạ cánh an toàn xuống nhà ga số 1. Đó là những phong bao đỏ đựng những viên sô cô la bọc giấy bạc vàng. Việc chào mừng khách được tiến hành từ ngày 22 đến hết ngày 25.1 qua. Khách đến rộn ràng trong tiếng trống của các đội múa lân mà lại còn được lì xì chắc chắn sẽ nhớ mãi chuyến đi.

Người lo chuyện làm ăn rày đây mai đó thì đã từ lâu quen tục phải lì xì ngày này qua tháng nọ. Nhất là khi du hành nước ngoài. Lì xì trong những ngày thường kiểu này được người Pháp gọi là cho tiền pourboire (quen đọc trại ra là tiền "boa"), người Anh, Mỹ gọi là tips. Đó là cách cảm ơn vì vừa được thụ hưởng một dịch vụ rất vừa ý, chẳng hạn như đi taxi, ăn nhà hàng, dùng giải khát, cậy nhờ đến các dịch vụ ở khách sạn, khi cắt tóc, làm mặt, làm móng tay, mát xa... Nhưng "boa" hay "tip" nào có đơn giản gì đâu!

Ở đâu phải "boa"

Ở một số nước phương Tây và châu Á, chính phủ không khuyến khích thói quen "boa" vì mọi thứ tiền dịch vụ đều đã được tính chung trong thuế, không là thuế giá trị gia tăng thì là thuế dịch vụ chung, như GST ở Singapore. Thế

nhưng sau 30 ngày trọ ở khách sạn Orchid Novotel tại đảo quốc Sư tử biển, một tổng quản trị viên Việt Nam trước khi ra về đã cố tìm cho ra nhân viên vẫn thường dọn phòng cho mình để gửi cho ít tiền boa thì đã nhận được những lời cảm ơn rồi rít.

Bay cao lên hướng bắc một chút, cũng nhà quản trị ấy bước vào thang máy lên phòng trọ tít trên cao của một khách sạn 5 sao nằm trên bán đảo Hongkong sầm uất nhưng thanh lịch. Đặt chiếc vali nhỏ, nhẹ vào đúng nơi, đúng chỗ rồi mà chàng trai khuôn vác vẫn chưa chịu rời phòng. Thì ra anh ta chờ được lì xì. "Mai anh trở lại, đã đổi được tiền Hongkong, tôi sẽ tip cho anh", quản trị viên nói. "Không được đâu, ông có tiền gì cho tôi cũng được vì ngày mai có thể ông sẽ không còn trọ ở đây, còn tôi lại trực ca khác", anh ta trả lời. Và anh đã chỉ cười và ra đi với tờ giấy bạc Việt Nam.

Bay sang hướng tây, hạ cánh xuống một nước Bắc Âu, mọi dịch vụ đều nhanh lẹ, chất lượng cao nhưng người cung cấp dịch vụ không hề có thái độ trông đợi được "boa". Sau nhiều ngày tháp tùng, chỉ dẫn cho bạn, người hướng dẫn viên du lịch sẽ rất biết ơn bạn nếu như bạn đã biết cách nhét vào tay, vào túi áo của cô ta thật khéo léo, êm thắm một bao lì xì.

Nhưng chỉ cần bạn bay chệch xuống hướng nam của châu Âu, đến các nước như Pháp, Ý, Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha thì bạn sẽ phải ném đủ những cái lờm nguýt, nhếch môi, huýt sao, thái độ khinh khỉnh... nếu như bạn lỡ quên tip sau khi gọi ly cà phê, ly chianti, tách espresso hay tách sô cô la nóng, đĩa spaghetti... Ở những nước luôn đón nhận nhiều du khách quốc tế này, "boa", tip là trách nhiệm, là nghĩa vụ của bạn và là quyền lợi mà các nhân viên phục vụ được hưởng. Họ đòi được hưởng.

"Boa" bao nhiêu là vừa ?

Tùy theo dịch vụ và giá trị dịch vụ, món hàng, mức tiền "boa" có thể xê dịch từ 3% đến 5% và 10% giá trị của hoá đơn thanh toán. Nhưng có vài đô thị mà

ở đó "boa" bao nhiêu cũng chẳng là vừa đủ cả. Đó là những siêu đô thị ở Mỹ. Bạn vào quán rượu uống ba ly mất hết 12 USD, "boa" cho cô hầu bàn 1USD, tức gần 10% nhưng vẫn sẽ bị cô ta mắng vào mặt: "Tip rẻ rúng như thế được sao?". Vì ở nước Mỹ ngày nay, mức tip trung bình đã là 20% chứ đừng nghĩ đến 10% hay 15%. Còn giả như bạn dắt bạn gái vào một nhà hàng thời thượng ăn tối thì nhớ để lại khoản tip bằng 40% giá trị hoá đơn thì may ra mới nhận được một lời cảm ơn lạnh lùng từ cô hầu bàn. Bạn tip 20% ư, cô ta sẽ hỏi bạn có gì không vừa ý với bữa ăn tối hay không mà sao cho tiền "boa" kém quá. Hỏi thẳng trước mặt bạn gái của bạn đấy !

Tạp chí Glamour có chỉ dẫn về mức tip ở tiệm uốn tóc tại Mỹ như sau: nghệ nhân uốn chải tóc được lì xì từ 15 đến 20% giá trị hoá đơn; thợ gội đầu, 3 USD; thợ sấy khô tóc hoặc thợ nhuộm tóc, 5USD; thợ làm móng, 20% giá trị hoá đơn. Và nên lì xì thêm từ 25% đến 30% nếu rơi vào dịp lễ tết.

Ẩm thực trong ngày lễ Tết ở Tây Nguyên

Tây Nguyên là nơi sinh sống của hàng chục dân tộc anh em, đông nhất là các dân tộc Ba Na, Gia Rai, Ê-đê, M'Nông, Xơ-đăng, H'rê... Mỗi dân tộc đều có phong tục, tập quán riêng và hàng năm đều có tổ chức những ngày lễ Tết cho buôn làng sau khi gặt hái đã hoàn tất. Những ngày lễ Bỏ Mả, lễ Đâm trâu xây cột, Tết Cơm mới, Tết Giọt nước, Tết Lửa... diễn ra rộn rịp suốt mùa hanh khô. Đây là mùa lễ Tết ở Tây Nguyên.

Trong lễ Tết, ẩm thực của các dân tộc Tây Nguyên đều giống nhau, từ món thịt nướng cho đến rượu cần. Còn cách ăn uống và nấu nướng thế nào, thì đó là đặc điểm của mỗi dân tộc và của mỗi địa phương.

Ngày thường, đồng bào Tây Nguyên ăn cơm gạo tẻ với thức ăn nấu từ các loại rau rừng, mộc nhĩ, các loại củ, măng le. Thỉnh thoảng mới kiếm được con cá dưới sông, con thú từ trong rừng để cải thiện thêm bữa ăn. Còn các loại gia súc, gia cầm nhà nào cũng có, họ nuôi bằng cách thả rong vào rừng, ra bờ sông, bờ suối, và chỉ làm thịt để dùng vào việc cúng tế thần linh hay để thiết đãi khách quý đến thăm làng.

Vào các ngày lễ Tết, cơm nếp được thay cơm gạo tẻ và được nấu theo cách thức của tổ tiên: Cơm Lam. Họ vào rừng chặt những ống lồ ô còn non, giữ lại mấu ở một đầu ống rồi cho gạo nếp và nước vào, xong nút lại đem đốt bằng lửa và than cho thật khéo. Những ống cơm lam, ngoài vỏ tuy đen đúa, lem nhem nhưng khi chẻ bỏ lớp vỏ ấy đi thì lộ ra lớp cơm nếp thơm ngon, hấp dẫn lạ thường. Hương vị nếp quyện với hương thơm của tre tươi qua lửa làm cho cơm lam có một hương vị đặc biệt, hơn hẳn cơm nếp nấu trong chõ, trong nồi.

Thịt là thực phẩm chủ yếu trong các món ăn ngày Tết. Người Tây Nguyên làm lông con vật bằng cách thui đốt. Họ không chế biến được các món ăn đặc biệt như ở miền xuôi. Đáng chú ý là món nướng và làm món như tiết canh, nem sống ở dạng thô sơ. Những món ăn này dùng để khoản đãi hay để dâng cúng thần linh.

Ngoài ra, họ còn dùng phèo lấy từ ruột con vật bốn chân để chế biến món ăn là một đặc điểm trong cách thức ngả món của đồng bào Gia Rai, Ba Na. Kỹ thuật băm sống và trộn bóp đóng vai trò quan trọng tạo ra nhiều món từ thịt trâu bò, dê, nguồn thịt chính trong lễ hiến tế thần linh. Có món thịt bóp với phèo. Có món thịt băm nhỏ trộn với muối đựng trong ống tre. Có món thịt trộn với phèo rồi gói lá. Có món thịt trộn với tiết, phèo và muối ớt để trên lá. Có món thịt, ruột non, gan, ruột già hỗn hợp đựng trong ống tre. Lại có món thịt băm, tiết, phèo, muối ớt trộn nhuyễn. Da bóp với phèo cũng thành một món. Món thường gặp là gan và lá sách thái miếng xiên xen kẽ vào que tre để nướng.

Trong các món ăn kể trên họ đều dùng thịt sống, tuy không được nấu nướng nhưng có thể phèo là nguyên liệu có tác dụng làm tái các loại thịt tươi, giống như thính gạo trong món nem của người Kinh. Hơn nữa, tất cả những món sống ấy bao giờ cũng làm thành món đưa cay. Rượu cần là đồ uống không thể thiếu được trong các ngày lễ Tết. Thức nhắm, thậm chí được đặt gần bên các ghè rượu, có lót lá chuối đặt vào chiếc rá (rổ) để thực khách vừa nhâm nhi thưởng thức vừa chuyện trò, thỉnh thoảng đưa tay bốc một nhúm thức ăn đưa lên miệng...

Cùng với món sống, họ cũng làm các món nấu chín theo tập tục lâu đời. Trong các món này, thịt bao giờ cũng được nấu chung với bột gạo và rau đã giã nhỏ tạo thành món sền sệt đặc như cháo có thể bốc ăn được.

Món thịt nướng cũng là món thông dụng và được ưa thích. Có loại đem gói kín trong lá tươi rồi vùi vào than hay tro nóng. Có loại thì xâu thành từng xâu hơi trên than củi đang cháy.

Trong không khí cộng đồng ngày lễ Tết, việc ăn uống diễn ra với nhiều ý nghĩa, nó không chỉ đáp ứng nhu cầu no bụng, ngon miệng mà còn đáp ứng

nhu cầu về tình nghĩa chòm xóm láng giềng trong buôn làng, quan hệ giữa con người với nhau.

Vượt lên trên thực đơn vừa kể, món ăn trong ngày lễ Tết không tách khỏi phần tâm linh, tín ngưỡng sâu sắc, kết nối giữa người sống kẻ chết, giữa con người với thần linh. Chính vì vậy mà các món ăn thức uống vào ngày lễ Tết của họ mang ý nghĩa thiêng liêng và hết sức trang trọng.

Cá bống sông Trà

**Quảng Ngãi có 4 câu ca về đặc sản vùng đất: Chim mía Xuân Phổ
Kẹo gương Thu Sà Cá bống sông Trà Mạch nha Mộ Đức. Riêng cá bống
sông Trà với hương vị độc đáo khiến nhiều người ăn một lần nhớ mãi.**



Đặc sản cá bống sông Trà

So với những vùng miền khác, đặc sản ẩm thực xứ Quảng không phong phú lắm về chủng loại. Tuy nhiên, cùng với sản vật đặc trưng, người dân bản địa cũng đã tạo ra những món ăn được nhiều người thích thú. Ở các nhà hàng, quán cơm trên đường phố Quảng Ngãi thường phụ treo một biển hiệu quảng cáo bắt mắt về cá bống Sông Trà. Người dân xứ Quảng chế tác và thưởng thức món ăn dân dã này từ bao đời nay. Nói là dân dã chứ nhiều khi đặc sản cá bống cũng thật hiếm hoi và giá cả không "mềm" tí nào (giá 140.000 đồng/kg).



Chưng vào thau nhựa và có thể mang đi khắp nơi

Trên những đồng ruộng, ao hồ, sông suối ở xứ Quảng đều có cá bống. Ngon nhất và được ưa chuộng nhất lâu nay vẫn là cá bống sinh trưởng ở sông

Trà - dòng sông bắt nguồn từ dãy Trường Sơn hùng vĩ cuộn chảy qua bao núi đồi, cung cấp dòng nước mát xanh bao bọc phía tây bắc TP Quảng Ngãi trước khi xuôi về biển Đông. Có một lượng cát lớn dưới đáy sông Trà. Dung lượng bùn rất ít khiến phù du, rong rêu sống ở lòng sông là nguồn thức ăn sạch cho loài cá bống. Môi trường sống lý tưởng như vậy nên chất lượng cá rất ngon, khác biệt so với cá cùng loại ở những nơi khác.

Ngư dân đánh bắt cá bống trên sông Trà quanh năm. Vào mùa xuân-hè, lượng nước trên sông vơi cạn, ít lẫn tạp chất nên màu thịt cá trong suốt, tươi thơm. Chế biến món cá bống rim khá công phu. Cá đánh bắt về phải rửa thật sạch, để ráo nước. Sau đó pha thêm gia vị muối, đường, bột ngọt, tiêu, ớt trái rồi rim bằng chảo dầu suốt hơn 1 giờ đồng hồ. Những con cá nhỏ nhả hương vàng phảng phất một mùi thơm cuốn hút. Cá bống rim được bảo quản bằng thủy tinh (hoặc nhựa), có thể giữ được đến 3 tháng vẫn không suy chuyển gì về màu sắc lẫn chất lượng. Thường thức vị cá thanh thanh, ngọt cay rất khó lẫn với các món ăn khác. Du khách, kiều bào mỗi khi đến thăm xứ Quảng đều tìm mua món đặc sản này về làm quà hoặc làm "của để dành" ăn trong một thời gian dài.

Mỗi buổi sáng, thường thức món cháo trắng với đặc sản cá bống sông Trà quả là không còn gì ngon bằng. Ăn để cảm nhận cái quý giá của môi trường sống trong lành. Ăn để hòa mình vào không gian làng quê Việt dân dã nhưng luôn trù phú những sản vật.

Âm thực xứ Huế

Tại Festival thơ Huế vừa qua, chúng tôi được dự một cuộc chiêu đãi “cơm muối” tại nhà vườn ý Thảo của chủ nhân Nguyễn Xuân Hoa. Nhà vườn của ông nằm trong hệ thống tour du lịch của Huế.

Ông Hoa chính là giám đốc sở Văn Hoá Thông Tin Thừa Thiên Huế, phó ban thường trực tổ chức Festival Huế và vợ ông là bà Cúc, thư ký toà soạn Tạp chí Sông Hương.

Cả trăm thực khách đã ồ lên khi trông thấy thực đơn mà người phục vụ đưa ra và ai cũng muốn giữ một tờ làm kỷ niệm và phục vụ... nghề nghiệp của mình (vì đều là nhà thơ, nhà báo). Bà Cúc lại phải in thêm phát cho mọi người.

Thực đơn như sau:

- 1/ Muối tiêu.
- 2/ Muối trắng.
- 3/ Muối mè.
- 4/ Muối ớt tươi.
- 5/ Hành muối.
- 6/ Kiệu muối.
- 7/ Muối đậu.
- 8/ Muối sả.
- 9/ Muối tôm.
- 10/ Dưa muối.
- 11/ Cá rô um muối.
- 12/ Muối ớt bột.

Mười hai món muối khi ăn được diễn dịch như thế này: Tôm hấp dưa chấm muối tiêu. Cháo hoa ăn muối trắng. Săn luộc chấm muối mè. Thịt nướng chấm muối ớt tươi ăn kèm hành và kiệu muối. Cơm nếp mo cau chấm muối đậu. Cơm gạo tám ăn với ruốc tôm...

Chao ơi là Huế. Thanh cảnh mà phức tạp, tự tin mà giữ gìn, kiệm mà sang, kỹ càng, chần chu, dằm sâu đến... nghi ngại. Thì Huế là thế. Quê tôi một làng cổ ở huyện Phong Điền, mỗi khi nhà có đám, làm cỗ đều phải trên chục món, các món đều được đơm vào những cái đĩa bé xiu, người phàm tay gấp 2 đĩa là sạch đĩa. Hơn chục, thậm chí hai chục món, các món đều đơm 2 đĩa

nên mâm cỗ xếp hình chóp, khi ăn người ta ăn từ trên xuống dưới, xong đĩa nào bỏ xuống, lộ ra món khác. Cách xếp cũng vô cùng cầu kỳ. Rau cải xanh, trái vả trắng đục, hành củ trắng, ớt đỏ, thịt ba chỉ luộc, tôm chua... xếp lẫn vào nhau trong một ý đồ tạo sắc rất hấp dẫn.

Huế tinh tế đến từng chi tiết trong món ăn, đĩa thức ăn. Tất nhiên, bây giờ đời sống công nghiệp, người ta ít tỉ mẩn ngồi tỉa từng cọng rau, giã từng con tôm làm ruốc. Mua ngoài chợ nhanh hơn. Ngay món cơm hến, đúng ra phải mua hến ở chính cồn Hến rồi về luộc, đãi, lọc... thì bây giờ người ta luộc sẵn, đãi sẵn bán đầy chợ. Đám đang thì mua thứ này về làm, còn không thì ra tiệm mà ăn. Nhanh nhiều bố rẻ... và điều ấy đang làm buồn lòng những người hoài Huế, những người coi ẩm thực và thú vui ẩm thực là văn hóa Huế, là một phần của nếp sống Huế...

Món ăn Quảng

Như nhà nghiên cứu văn hóa Quảng Nam Nguyễn Văn Xuân đã nhận xét: "Người Quảng ăn đậm, đặc". Mặn thì mặn đắng, nước mắm, mắm nêm không pha chanh, pha giấm, không thêm đường; cay thì cay xé họng và đã béo thì phải béo ngậy. Tôi đã từng được mời dự mấy cỗ ăn khao ở Chợ Được, thấy thịt heo, thịt bò xắt từng cục vừa miệng, cả lòng, ruột, phèo, lá sách phổi, bao tử đều xắt, đều luộc...

Rồi bỏ vào rổ, đổ thêm dầu phụng vào mà xóc đều, trông láng lường. Bưng lên mấy thực khách đồng quê, họ kẹp rau, chấm mắm nêm làm ráo trội một cách ngon lành. Ta ở thị trấn về nhìn thấy mà phát ngán. Phần đông ăn thiệt tình, không bài bản, thanh cảnh như người thành phố. Đất đai không phì nhiêu, lại đông dân, thời tiết bất thường, mưa gió, bão lụt liên miên, nên người Quảng phải cần kiệm theo câu châm ngôn: "Ăn chắc, mặc bền" và "ăn bữa ni, để dành bữa mốt".

* Khoai

Đầu tiên, phải nói ngay là người Quảng thích món khoai lang. Lúc đầu bắt buộc phải ăn khoai lang thể cơm hay khá hơn ghế cơm (độn cơm). Nói độn cho có chữ nghĩa đẹp chứ khoai lang chiếm hai phần ba, hay có khi chiếm bốn phần năm rồi.- *Tối ăn khoai đi ngủ, sáng ăn củ đi làm*

Rồi thành thói quen thích món khoai lang và tìm cách cải thiện giống, cho đến khi có được giống khoai ngon. Còn nếu cứ ăn cơm thoải mái thuần gạo thì: - *Không khoai lang thì mang lấy nợ!*

Mà khoai trong tỉnh ở đâu ngon, nổi tiếng nhất? - *Trên trời, dưới khoai lang, không ngoài Trà Đũa.* Trà Đũa là một địa danh vùng biển thuộc phủ Thăng Bình (Quảng Nam). Khoai lang trồng ở đây ngon nhất, tiếng tăm lẫy lừng trong tỉnh và đồn ra tới Huế.

Quan lại cấp thấp ở tỉnh nhà ra tới Kinh là trong phần quà cáp luôn luôn có mặt khoai lang Trà Đũa. Chẳng là các chức sắc và giới quý tộc ở Kinh cao lương mỹ vị suốt năm nên phải ở bữa bằng khoai lang bột, tươ m mật Trà Đũa (Tiên Đũa đọc trại ra), củ to bằng bắp vế người lớn, phải cắt ra từng khoanh đem hấp. Lát khoai nổi bột, mật tươ m trên mặt. Ăn nghe bùi, ngọt, thơm lạ lùng. Thường ăn với cháo, với canh hến, sáng thì ăn với cá kho, thịt kho... Buổi sáng thuở nhỏ, ăn được một lát khoai là đã thấy no bụng, yên tâm đi học. Nghe nói ngày nay đã mất giống vì chiến tranh liên miên và cũng vì trồng trọt phải săn sóc rất tỉ mỉ, tốn nhiều công sức và thời gian. Còn các củ nhỏ (khoai ở các địa phương khác cũng ngon) sau khi thu hoạch, các củ lớn bám vào các rễ lòng thông, tròn, to bằng trái chanh, đem gọt vỏ sạch, ngâm vào chậu nước đã được quậy vôi ăn trầu. Sau đó đem đường bát bỏ vào chảo sên, với một ít gừng sắt sợi, rồi đổ khoai vào ngào. Chín múp, khoai nứt ngọt, giòn, thơm mùi gừng. Khoai ngào kiểu này có một mùi vị khó quên... Còn tụi nhỏ chúng tôi, cách đây gần 70 năm, moi đâu được một mớ khoai củ nhỏ, giấu người nhà đem lúi tro nóng, cháy sém cả vỏ, gắp ra (nóng lắm!) vừa thổi vừa lột vỏ ăn là khoái khẩu nhất.

*Nhứt đậu phụng rang, nhì khoai lang nướng
Trắng rằm đã tỏ lại tròn
Khoai lang đất cát đã ngon, lại bùi.*

Những tốp công cấy, công gặt đến thời vụ rảo qua những làng cần lao động. Hỏi cơm ăn ghế mấy phần khoai, mấy phần gạo. Nếu khoai ít quá họ không chịu làm, vì ít khoai cơm ăn sẽ lạt lẽo, không đậm đà, ăn không được nhiều.

Ngay ở thị trấn, có một số nhà gần chợ, đông con, cũng ghế khoai, ghế bắp, ghế đậu (đậu đen, đậu đỏ) vào cơm, cũng là biện pháp tiết kiệm trong những ngày mưa gió liên miên, buôn bán ế ẩm - Món khoai trưng là khoai vỏ đỏ ruột vàng, luộc chín, xắt lát theo chiều dọc, phơi khô để dành ăn lần. Mấy bạn ở quê xuống học thường mang theo ăn, thế quà vật. Thịnh thoảng có chia cho các bạn ngồi gần nhau ăn cho đỡ buồn. Như trẻ bây giờ nhai kẹo cao su vậy.

Lâu lâu chiều thứ năm (thường nghỉ học) và chiều chủ nhật, có nhà nấu khoai lang khô với đường bát làm một món quà ngọt, ăn vào giờ xế... Khoai lang khô còn được ghế cơm...

* Mít

Ở Quảng còn có câu hát:

*Ai về đất Quế làm dâu
Ăn cơm ghế mít, hát câu ân tình.*

Mít ở đây là mít non. Mít ở vùng gò nông dễ trồng, lại tươi tốt. Các vùng này thường thiếu gạo, mít được chở xuống phố (Hội An) bán lấy tiền mua gạo. ở chợ phố trước kia, từ chợ trên bước xuống mấy bậc cấp là tới chợ giữa, mé tay trái có một khu vực gọi là chợ Gò, bán chủ yếu mít chín, mít non và các loại trái cây; bông (bưởi lớn nhưng ăn the), trái xây, ổi, chuối, thị, sim, bứa mọc ở vùng đồi, nông... và chuối, xoài cơm (hột lớn, ít cơm)...

*Ai về nhảu với họ nguồn
Mít non gỏi xuống, cá chuồn gỏi lên*

Mít non kho với thịt, với cá là chuyện thường ở các bữa ăn của người Quảng. Mít còn dùng để nấu canh.- *Dù có nem gà, chả vịt, cũng mở rau canh mít già.*

Ngoài ra trong các món cơm chay, mít non cũng chiếm một vị trí ưu thế. Do tài khéo léo của người nấu, thường thức mà không phân biệt được món nào chay, món nào mặn. Sau cùng, mít trộn cũng khá hấp dẫn, gần đây món này được nâng cao và cải tiến vào ngồi trong mấy quán đặc sản ở Sài Gòn. Cũng được đánh giá là khá ngon và lạ miệng, đáng "đồng tiền bát gạo". ở tỉnh nhà, mít non trộn với rau răm, đậu phụng rang với một vật liệu tùy sở thích: da heo luộc, thịt gà luộc, tép sấy, nhộng tằm, với tôm thịt... (ở Quảng không có tôm khô, chỉ có tôm nhỏ sấy khô, ăn thấy khác tôm trong Nam).

Và phải nhắc đến một món dân dã khác, phổ biến ở vùng lốm chốm đồi
nông. Mít non muối dưa chấm nước cá, nước thịt, mắm nêm, mắm mò...
cũng bắt cơm lắm!

* Mắm

Người Quảng là một tay khét tiếng về ăn mắm: người vùng cao, như người đồng bằng và cả người ven biển. Mà lại ăn rất mặn. Ăn gần nguyên chất, không thêm đường, pha chanh, pha giấm. Nhiều khi có mắm với rau là ăn được cơm rồi. Cho nên xưa kia có một số chủ điền tránh dọn mắm trong bữa ăn cho công cấy, công gặt... vì sợ hao cơm! Mắm là một loại thực phẩm nhiều đạm (đạm hữu cơ) để dành được lâu:

*Chiều chiều ra đứng ngõ sau
Thấy em kho mắm, luộc rau anh thêm.*

Người Quảng cũng kho mắm nhưng là mắm cá biển và không công phu, không quá dồi dào gia vị như người miền Nam kho mắm cá sông, cá đồng. Cá sông, cá đồng không đủ để ăn tươi, có đâu dư giả mà đem làm mắm! Mắm cá mò kho với thịt mỡ rục nát, vớt xương ra, chấm đọt lang, rau muống hoặc bông bí luộc. Mắm nêm có khi kho với thịt mỡ hoặc mỡ không để chấm rau. Có khi mắm dưa (không phải dưa mắm trong Nam - dưa gang muối trong mắm đồng) là dưa gang, củ cải, đu đủ xắt lát bỏ mắm nêm, đem kho với thịt mỡ, chấm rau. Người Quảng chưng cá nục, cá chuồn thính với thịt mỡ, có nước chấm rau lang, rau muống, chấm cà dĩa xắt lát, có khi kèm theo khế. Người Huế thường nêm mắm ruốc (lọc lấy nước trong) vào rất nhiều thức ăn: cá kho, tôm rim và cả một số canh... Người Khmer trong Nam thường nêm mắm bủ hóc vào nhiều món ăn thì người Quảng Nam lại nêm mắm cái vào một số thức ăn. Chẳng hạn có món thịt bò nấu với đọt lang, nêm mắm cái. Thấy lạ, có người sợ tanh. Nhưng ăn vào thấy hấp dẫn, ngon miệng. Bẹ môn nấu với xương heo hay cá tràu (cá quả, cá lóc nhưng nhỏ hơn nhiều) cũng nêm mắm cái. Trong Nam có món Xiêm lo, một loại canh nấu theo người Khmer. Bắp xắt nhuyễn mướt non xắt lát mỏng, lá mồng tơi, bình bát, người Khmer nêm mắm bủ hóc. Người Việt nêm mắm sặt. Tùy theo địa phương, có người bớt một số rau, thêm vào cộng bông súng... Ăn lạ miệng, cũng bắt cơm lắm!

Mắm cái (mắm nêm) dùng để chấm thịt luộc, bánh tráng giập, thịt nướng bánh ướt, cuốn bánh tráng cá nục luộc, mực luộc, thịt bò, thịt bê thui. Mắm còn pha gừng giã nát, dầm cá rô chiên giòn.

Xin kể sơ một số mắm ở Quảng: mắm thính cá nục, mắm thính cá chuồn, cá cờ, mắm thính cá liệt hột dừa, mắm cá ngừ bỏ cà, mắm ruột cá ngừ, mắm hào, mắm nhum (cầu gai), mắm cá thu, mắm mực, mắm mại (con mại giống còng gió trong Nam) còn được gọi là "mắm nhà nghèo", không ai làm, ai bán, mình muốn ăn thì tự đi bắt lấy rồi đem về làm; mắm dành, mắm rất ngon, cá dành đánh bắt được rất ít, giá cao, làm cốt để bán cho nhà giàu lấy tiền mua gạo, rồi nhà giàu cũng không dám ăn, đem ra Huế biếu xén những nơi ơ nghĩa, quan quyền. Ngư dân giữ lại đầu và bộ xương cá, băm nát, làm ra một loại mắm thứ yếu, không có thịt., chỉ nước với xương, gọi là mắm dè. ở Quảng, ngoài mắm ruốc, có mắm tôm, cách chế biến và hương vị khác mắm tôm ngoài Bắc, khác mắm tôm chua nổi tiếng xưa nay ở Huế và cũng khác mắm tôm thường và mắm tôm chà ở Gò Công. Mỗi thứ đều mang hương vị rất riêng, thích hợp cho vị giác mỗi địa phương. Sau cùng làm mắm mực (từ Nha Trang đem ra) kho tôm thịt và mắm mò dầu nhập từ Phan Thiết. ở những nơi này, mực và cá mò rất dồi dào, dư giả mới đem đi muối mắm...

* Hến

Có thể nói hến là thức ăn vừa rẻ, vừa ngon và qua chế biến đã nuôi sống cư dân tỉnh Quảng khi họ bắt đầu du nhập từ các tỉnh miền Bắc vào Quảng hồi đầu thế kỷ 15. Các cồn nổi trên sông đều có hến, sông Thu Bồn, sông Vu Gia, sông Bà Rén, sông Trường Giang, sông Hàn, sông Thủy Tú, sông Trương Định... đã cung cấp thức ăn cho dân quanh năm suốt tháng, trừ những ngày lụt bão, mưa to gió lớn, không đi cào được.

*Lấy chồng về đất Mỹ Xuyên
Bấp rang, canh hến, nứt niên cối xay*

Thật vậy, hến cào không khó lắm, chế biến cũng đơn giản. Mua một tô hến có nước, có cái, có khi chỉ hâm nóng nêm nếm mắm muối, tỏi, hành, ăn với bún, với cơm nguội, với bánh tráng bóp nhỏ, với bắp hông mềm, với khoai lang hấp. Nấu canh với cải tàn ô (cải cúc), rau muống, đọt lang, với rong sợi (rong chỉ, còn gọi là mứt), nước rất ngọt, rau lại tươi xanh. Tùy thích, nấu canh hến với bầu, với dưa hường, cũng là một món ăn giải nhiệt trong mùa hè oi ả. Canh hến với bông lý, theo các cụ, là một món ăn an thần, trợ tim rất hiệu quả. Hến xào với hành tây, rau răm, rắc đậu phụng rang là một món có cỡ... Sau cùng, cháo hến là món nhiều người thích, dễ nấu, lại ngon và bổ... ở Quảng không thấy món cơm hến, nấu theo kiểu Huế, tĩ mĩ, bài bản và phức tạp, chỉ xuất hiện ở đất vua chúa cung đình.

* Cá

Người Quảng tiêu thụ nhiều nhất là cá biển. Những vùng sâu, vùng cao cũng ăn cá biển mà cá hấp trước kia được chuyên chở trên vai bằng đôi gánh, đi từng trạm. Có người sẵn sàng đứng đợi, gánh tiếp đến trạm khác. Họ đi mau như chạy bộ. Bây giờ làm gì có xe hơi, xe máy, xe lam... Trong câu hát, câu hò, nói về các thức ăn ở Quảng thì món cá được nhắc đến nhiều nhất:

*Thường em vì cá trích ve
Vì rau muống luộc, vì mè trộn măng.*

*Ngồi buồn nhớ cá trích ve
Nhớ bát nước chè, nhớ chén đường non.*

Cá trích ve thịt ít nhiều xương nhưng rất ngon, rất béo, rất thơm. Kho rục hay chiên giòn, ăn cả xương. Người Quảng uống nhiều nước vì ăn quá mặn. Thường uống nước chè tươi, uống từng bát, từng tô lớn, uống nóng hổi, rót từ cao xuống bát phải nổi bọt mới ngon. Còn đường non là đường mật, sền sệt, chưa thành đường cứng. Ăn rất ngon, chưa qua khâu gạn lọc bằng hóa chất. Cá trích mà kho với thịt là món ngon:

*Nhớ hồi cá trích y con
Thịt heo cắt khúc, lòng còn ước mơ...*

*Măng giang nấu cá ngạch nguồn
Đến đây nên phải bán buồn mua vui.*

Cá ngạch xương đầu rất cứng, dạng giống cá chốt trong Nam (vùng Bạc Liêu), đến mùa lụt từ nguồn đổ về đồng bằng, thịt béo, lõi cặp trứng vàng hươm dưới bụng. Kho nghệ, khế, chuối chát nấu canh chua măng rất ngon, ăn trong mùa bão lụt. Cá mè nhỏ cũng nấu canh chua:

*Canh chua nấu cá mè ranh
Cay, chua, mặn, ngọt chớ đành bỏ nhau.*

*Nhứt là miếng chả cá chim
Nhì ngon lang luộc, ba thêm cá mòi.*

ở Quảng châu phải chỉ có chả cá chim mà còn có chả cá mòi, cá thát lát, cá rựa, cá lặc và sang hơn là chả cá thu, ăn rất giòn và rất ngon. Về cá mòi còn có câu hát:

*Trên non túc một hồi còi
Không đi thì lệnh quan đòi
Đi thì nhớ trã cá mòi kho rim.*

*Nhứt ngon là đầu cá gáy
Nhì thơm là cơm cháy vừa than.*

Cũng như cá ngạnh nguồn, cá gáy (cùng họ với cá chép, còn tên lý ngư) mình tròn mập, thịt béo, đến mùa lũ từ nguồn, xuôi trôi về xuôi, được đánh bắt. ở phố nhà nào có thờ Ông (Quan Công), kiêng không dám ăn, vì cho gáy là loại cá thần thánh, vượt vũ môn để hóa rồng... Cá kho với nghệ, khế, chuối chát ăn rất béo, rất thơm. Nhứt là cái đầu: một năm chỉ có một số ngày có cá gáy, nhằm vào những lúc mưa gió dầm dề, trời se lạnh... Ăn cá gáy rất ngon, rất thú vị.

Say mê một đối tượng mà phải bỏ vợ, không phải vì nhan sắc "chim sa, cá lặn" của một người đàn bà, nhưng vì người đẹp có biệt tài nấu những món ăn quá ngon:

*Cá nục nấu với dưa hường
Lơ mơ có kẻ mất chồng như chơi*

Bữa cơm sui (thông gia) không bằng cái mui (môi) con cá chuồn

Cấy ruộng đầu cầu, ăn đầu cá đối.

Ruộng đầu cầu là ruộng tốt của nhà giàu. Đến đầu cầu thường mua được

cá đối (cá đối sông ngon hơn cá đối biển). Cụ Tản Đà - một nhà thơ rất sành ăn - đã từng ca tụng cái ngon tuyệt vời của đầu cá đối miền Trung Trung Bộ.

*Cơm trì với cá rô chiên
Ăn đà no bụng, còn ghiền muốn thêm.*

Cơm trì là gạo trì, một loại gạo ngon ở Quảng. Cá rô Quảng có gì lạ? Trong Nam cá rô câu, đến mùa nước rút đã lớn lại mập nùng nục, thịt béo. Sau 38 năm xa cách, tôi về lại Quảng, tìm ăn các loại cá, thấy cá rô tỉnh nhà nhỏ và ốm hơn nhiều, nhưng chiên ăn ngon đặc biệt, đậm đà một hương vị độc đáo. Có lẽ thổ ngơi, khí hậu đã sản sinh ra hương vị đặc biệt địa phương.

Lòng thủy chung; cái tình nghĩa khi giàu sang vinh hiển không quên lúc nghèo khó, khốn khổ; rồi tình đồng bào và lời kêu gọi thương yêu, đùm bọc được lồng vào một số câu hát về ẩm thực xứ Quảng:

*Ăn tiêu thì nhớ đến hành
Dù ăn nem gà, chả vịt, thì cũng nhớ tới rau canh mít già.*

*Canh chua nấu cá mè ranh
Cay, chua, mặn, ngọt chớ đành bỏ nhau!*

*Cá sông kho với lá gừng
Bà con mình đó, xin đừng quên nhau!*

Về Bình Định Ăn Chim Mía

Huyện Tây Sơn có thị trấn Phú Phong là quê hương của phong trào Tây Sơn và anh em Quang Trung - Nguyễn Huệ. Đây thuộc Tây Sơn hạ đạo, một vùng đồi núi trung du bán sơn địa với lưu vực sông bạt ngàn đồng mía từ xưa. Nay có nhà máy đường ở trên địa bàn, đồng mía Tây Sơn càng menh mông đến cả ngàn héc ta.

Trong đồng mía ấy có một loài chim nhỏ hơn con se sẻ cư trú suốt mùa. Chúng riu rít bắt sâu bọ trong đám lá mía từng đàn, mỗi đàn đông tới cả ngàn con. Người ta đánh bắt, nhốt vào lồng, đem ra chợ Phú Phong bán cho người có tiền nhậu chơi, nên mới thành tên chim mía Phú Phong. Lâu dần, chim mía trở thành món đặc sản được ưa chuộng.

Muốn đánh bắt chim mía, người ta dùng cái trủ như tấm lưới, căng suốt bờ ruộng cao hơn ngọn mía 1 - 2 mét. Hai người đi hai đầu ruộng cầm sào dài đập vào lá mía, rung đuổi chim. Chim mía béo tròn không bay cao, cũng không bay xa, cứ thế chúng chuyền dần vào trủ. Người ta mang về vật lông, hơ qua lửa cho cháy hết lông tơ. Con chim mía còn lại như một miếng thịt nạc. Người ta rửa sạch, mổ moi ruột rồi ướp gia vị gồm muối hạt (không phải muối hầm hay muối iốt) giã nhỏ với ớt, hành, hạt tiêu... thêm ít bột ngọt, để độ 30 phút cho ngấm. Nếu chiên thì ướp với dầu phụng chứ không ướp với thứ dầu khác.

Có hai cách chế biến phổ thông nhất là nướng và chiên. Nướng thì mổ banh con chim, ướp gia vị rồi ép vào cặp dừa cao trên lò than hồng. Lật vài lượt, mỡ chim chảy ra xèo xèo thơm lừng cả xóm. Còn chiên thì thả chim vào chảo dầu phụng vừa sôi, chỉ mười phút là chim vàng ngậy, xương thịt ròn tan. Cho chim ra đĩa, rắc thêm lên một ít hạt mè rang cho đẹp mắt là có thể mời các chiến hữu "nhào dzô".

Chim mía mà có thêm rượu Bầu Đá nhâm nhi thì cứ gọi là đệ nhất anh hào. Thịt chim mía thơm mà ngọt đậm, đậm đà hương vị. Muốn ăn đúng món chim mía, hãy tinh ý chọn những con đầu nhỏ, mỏ ngắn. Người bán nhiều khi trộn cả chim áo già (áo đà) là loại chim đầu to, mỏ dài, thịt nhạt để

đánh lừa du khách, vì loại chim này rẻ.

Đồng mía Tây Sơn ngút ngàn xanh, là chỗ cho chim mía ngày càng nảy
nở sinh sôi đãi mời du khách.

***Ai về Kiên Mỹ, Phú Phong
Ăn con chim mía thỏa lòng ước ao***

Về Quảng Ngãi ăn Đồn Đột

Đồn đột là một trong thứ hải sản quý hiếm mà ngày xưa, người dân biển ở cù lao Ré (bây giờ là huyện đảo Lý Sơn của tỉnh Quảng Ngãi), phải vất vả lặn lội biển sâu bắt mang về, chủ yếu để cống nạp cho vua quan chứ mình đâu được ăn...

Con Đồn đột giống như con giun khổng lồ đầy màu sắc ở tít dưới đáy biển, trong hang đá, khe cát có độ sâu 10-30m, ở dưới nước, đồn đột có con dài đến 40cm, đường kính gần 20 cm, nặng từ 1-3 kg. Bị bắt lên, Đồn đột thun lại, tròn như trái bóng, cái lỗ miệng bé tí như lỗ van bơm hơi. Da Đồn đột thay đổi màu sắc tùy theo môi trường nơi nó sống như tắc kè vậy. Sờ vào da Đồn đột, thấy mềm mát đến lạnh xương sống!

Trước đây, dân cù lao Ré chèo ghe ra các gành đá cách đảo vài hải lý, một ngày bắt được hàng trăm con Đồn đột. Nay thì khá hiếm hoi, chỉ dăm mười con trong một ngày lặn hụp cật lực đã là hên lắm.

Người ta xẻ bụng đồn đột rửa sạch cát, luộc chín, phơi khô rồi mới bán cho lái buôn để xuất khẩu. Đồn đột có giá trị kinh tế cao. Nếu để tươi hoặc luộc chưa chín, Đồn đột chảy thành nước chỉ còn da thì không ai mua nữa.

Ăn Đồn đột rất công phu. Trước hết là mổ bụng rửa sạch cho hết cát. Ruột Đồn đột như ruột giun, chỉ một đường ống từ đầu đến cuối, không có tim gan phèo phổi gì hết. Xương cũng không. Mổ rửa xong, ngâm nước muối, luộc chín, lấy thanh tre căng ra phơi thật khô. Muốn ăn lại luộc lần nữa, cạo sạch lớp da ngoài vì người ta cho là da độc. Nhưng người Hoa lại để nguyên cả da. Xắt Đồn đột nhỏ ra như miếng cùi dừa nấu với thuốc bắc.

Cũng có thể để nguyên cả con bỏ vào bụng gà đen (ác kê) sau khi đã mổ làm sạch gà, cho vào nồi đồng hầm nhừ để ăn cho tăng cường sinh lực.