



ĂN – CHƠI PHẦN 15

(Sưu tập từ trang www.rice.com)

MỤC LỤC

[Sài Gòn những món chay](#)

[Sài Gòn với Cơm cuộn Nhật](#)

[Bali phải chăng là thiên đường?](#)

[Đến Thanh Hoá, thăm Suối Cá Thần](#)

[Đi dọc Đài Loan](#)

[Vua bếp Sài Gòn](#)

[Vườn cũ](#)

[Tour "trốn mưa" ở miền Trung](#)

[Hành trình đến và đi Tây Tạng](#)

[Cần Thơ - Món ngon từ đế](#)

[An Giang - Khi đến Mùa khai thác thốt nốt](#)

[Ở Huế có Một chút Cung đình nơi đất Bắc](#)

[Hà Thành - Xe chở mùa](#)

[Tây Bắc - những tín hiệu mùa](#)

[Tour xả stress](#)

[Đến Lào - Thăm ngôi đền Wat Phou](#)

Sài Gòn những món chay

Ăn chay là một nhu cầu thưởng thức ẩm thực tinh tế, tao nhã nhưng cũng rất bình dị của người Việt.



Lẩu “mắm” chay tại Sài Gòn những món chay



“Tôm” sốt mayonnaise chay

Vào mùa chay của dịp lễ Vu Lan hằng năm, chương trình “Sài Gòn – Chợ Lớn những món chay” của nhà hàng Vân Cảnh và nhà hàng Á Đông năm 2007 lại tiếp tục giới thiệu cho các thực khách chương trình buffet chay lần thứ 7 của mình. Dự kiến số thực khách tham dự sẽ đạt con số 15.000 người. Thực khách sẽ được thưởng thức những món chay danh tiếng của Vân Cảnh - Á Đông. Đồng thời với tay nghề của bếp trưởng Nguyễn Thanh Liêm, anh đã từng làm việc tại các nhà hàng khách sạn 5 sao, những món chay Âu - Á mới như bò steak, hải sản X.O, xúp măng tây cua, đậu đỏ Ham kiểu Ấn Độ, cà ri tôm, mì Ý... sẽ đem đến cho thực khách những khám phá mới.

99 món chay trong thực đơn được thay đổi hằng ngày luôn được chăm chút từ khẩu vị đến hình thức trình bày hấp dẫn, bắt mắt. Ngoài ra tiêu chuẩn

về an toàn vệ sinh thực phẩm luôn được đặt lên hàng đầu. Các nguyên vật liệu luôn được chọn lựa tươi mới để bảo đảm hương vị ngon lành nhất cho các món ăn.

Mùa Vu Lan những thành viên trong gia đình cùng quây quần bên nhau trong một tiệc chay là một nét đẹp trong văn hoá truyền thống của người Việt Nam. Một cách bày tỏ sự tri ân đấng sinh thành đầy ý nghĩa.

Chương trình Sài Gòn - Chợ Lớn những món chay

Bắt đầu từ ngày 12.8 - 11.9.2007

Nhà hàng Vân Cảnh, 73 - 75 Phạm Ngũ Lão, Q.1, ĐT: 8294963

Nhà hàng Á Đông Từu Lầu, 301 Hải Thượng Lãn Ông, Q.5, ĐT: 8557737

Giá tham khảo:

- Người lớn: 89.000đ/vé
- Trẻ em dưới 12 tuổi: 49.000đ/vé

Sài Gòn với Cơm cuộn Nhật

Hình như nằm trên đường Đồng Khởi, dường như không phải đó. Không dễ tìm ra quán, vòng vèo qua con hẻm đầy tranh, người ta bắt gặp một không gian quán Nhật nhưng không hề Nhật, lạ lùng, nhưng quen thuộc, tưởng như lạc vào một góc phố bình yên đâu đó của Sài Gòn với hàng ô cửa sổ trên cao và ngọn đèn đường lãng mạn.



Món ăn Nhật, lại không phải Nhật, mà biến tấu đậm đà bắt mắt, mà lý giải cho tất cả khung cảnh xung quanh với những nhấn nhá biến tấu chút Âu chút Việt, mà duyên dáng như cô gái Sài Gòn.

Kể đến món ăn của Nhà hàng Cơm Cuốn Nhật, không thể bỏ qua món cuốn Mắt Rồng, dọn lên trước mặt thực khách là một tổ hợp màu sắc của cá hồi nấu chín, của măng tây xanh, của bột chiên giòn. Đặc biệt không kém là món ăn nghe tên đã thấy lạ, Sushi Pizza, một sự hoà trộn hoàn hảo giữa cá sống, tôm, trứng cá, một chút gia vị Việt trên nền xốt Âu và bánh pizza giòn tan. Hầu như mỗi món cuốn tại quán đều đi chung với một thứ xốt được pha chế riêng biệt. Và bạn cũng đừng quên gọi ly Sake cocktail, nhẹ nhàng, ý nhị để làm cho món ăn của bạn hoàn hảo hơn. Với thực đơn giá từ 12.000đ/phần cùng với dịch vụ giao hàng, nhận đặt tiệc và buffet. Nhà hàng Cơm Cuốn Nhật sẽ là một sự lựa chọn thú vị cho quý thực khách.

Website: www.sushishop.com.vn

Tham khảo: www.sushishop.com - www.sushishop.fr

Bali phải chăng là thiên đường?

Đừng nghĩ đến Bali như lạc đến thiên đường như mọi lời quảng cáo bạn từng được nghe, chắc chắn bạn sẽ thưởng thức một kỳ nghỉ trọn nghĩa hơn là một chuyến đi dự hội nghị khách hàng tại Đảo Bali thơ mộng, mệnh danh là "thiên đàng hạ giới" với bãi biển cát trắng tuyệt đẹp. Nhân dịp sắp đến Hội nghị Gạo thế giới tại Bali tháng 10.2007, xin giới thiệu một bài viết về Bali thơ mộng này.

Biển cả



Seminyak với một rừng những nhà hàng, quán bar muôn hình muôn vẻ mời gọi khách ghé thăm

Hòn đảo Bali trông như một chú gà con với chiếc mỏ hướng về Ấn Độ Dương, là một trong số hơn 13.000 hòn đảo lớn nhỏ của Indonesia. Tuy vậy, các khu nghỉ mát tập trung chủ yếu ở phía Đông Nam của đảo. Nơi đầu tiên chúng tôi đặt chân đến là Kuta. Giữa trưa nắng gắt, biển vẫn hào hứng đẩy những cột sóng cao tới 2m vào bờ. Những chiếc ván lướt sắc sỡ chỉ đợi những đợt sóng dồn dập đó để lại ngạo nghễ lao lên đầu ngọn sóng.

Thiên nhiên ưu ái cho Bali những bãi biển cát trắng dài vô hạn định để những chàng trai cô gái đến từ khắp năm châu bốn biển thỏa sức điều khiển những chiếc ván lướt kèn càn. Chỉ khi đứng từ trên đỉnh núi nhìn xuống, biển mới lộ màu ngọc lam quái đản. Cái màu xanh mê hoặc mắt người như chỉ muốn nhảy ào vào đó.

Cảnh sắc



Khu mua sắm ồn ào ở Kuta

Chúng tôi thuê một chiếc xe để khám phá phía sâu bên trong của hòn đảo. Ra khỏi những khu du lịch đông đúc, đường sá trở nên thưa thớt lạ kỳ và luôn luôn là một màu xanh ngút ngàn của cây lá.

Lẩn khuất trong mây trời là ngôi đền Besakih với 7 tầng tháp nổi tiếng - biểu tượng của Bali. Để lên tới đền, du khách phải leo bộ gần 2km. Và để bày tỏ sự tôn kính với đạo ở Bali, du khách nên cuốn chiếc xà rồng theo đúng tục lệ của người dân bản xứ khi vào đền. Đứng từ đây, toàn bộ hòn đảo Bali nằm gọn trong tầm mắt.

Đi sâu hơn về phía bắc, con đường ngoằn ngoèo trên các sườn núi đưa chúng tôi đến vùng núi lửa. Từ rất xa, đã có thể nhìn thấy những dòng nham thạch phủ gần kín quả núi Penelokan, khiến ngọn núi trông như mỏ than lộ thiên đen bóng, khói mờ vẫn bốc lên từ hai miệng núi lửa liền kề nhau trên đỉnh núi.



Hoàng hôn trên vùng biển Ấn Độ Dương

Từ chỗ chúng tôi đứng cho tới chân núi cách nhau bởi hồ Batur nước trong vắt. Người ta bảo nước hồ ấm lắm nhưng chẳng có sinh vật nào sống được vì ngay dưới đáy hồ cũng có những miệng núi lửa lặng lẽ hoạt động.

Ngược về phía biển, xa lộ rộng thênh thang đưa chúng tôi đến Tanah Lot, ngôi đền mà vào buổi sáng thủy triều lên sẽ bị nằm cách ly giữa làn nước

nhưng đến chiều lại là nơi ngắm hoàng hôn trên Ấn Độ Dương lý tưởng nhất. Sóng biển âm âm vỗ vào vách đá, trời chiều bàng lãng u ám khiến nhiều người tiếc hùi hụi không được ngắm những hừng đông cuối cùng trước khi nắng chiều tắt ngấm.

Và du lịch



Ngôi đền Besakih biểu tượng của Bali

Vậy lý do gì mà hòn đảo này được ví như thiên đường? Tất nhiên những chiêu thức quảng bá, tiếp thị nói vậy mà không phải vậy góp phần không nhỏ cho sự phát triển du lịch ở đây. Nhưng điều mà chúng tôi cảm nhận sâu sắc nhất là cách quy hoạch bài bản, cách tổ chức chặt chẽ và cách quản lý luôn làm mới mình trên hòn đảo này.

Nếu như ở Kuta chúng tôi ngợp mắt vì những chiếc ván lướt sóng hay những khu mua sắm ồn ào, thì ở Seminyak chúng tôi lại lúng túng khi phải lựa chọn một nhà hàng, quán bar để bước chân vào giữa một rừng những nhà hàng, quán bar muôn hình muôn vẻ mời gọi khách ghé thăm.



Bintang - một loại bia đặc sắc của người Indonesia

Ở Tanjung Benoa chúng tôi được tận hưởng cảm giác du lịch xa xỉ thực sự với vô vàn những khu resort sang trọng liền kề nhau. Mọi du khách đến với hòn đảo này đều dễ dàng tìm thấy một nơi thích hợp với thói quen, sở thích và tính cách của mình.

Và còn gì nữa? Đó là sự thân thiện của người dân nơi đây, những nụ cười rạng rỡ, những câu nói nhẹ nhàng từ những người dân đảo chính gốc, và là sự tiện nghi đến tối đa dành cho một chuyến du lịch nghỉ dưỡng hay khám phá.

Hoà hợp vào văn hoá truyền thống của hòn đảo là sự đa dạng văn hoá của mọi vùng miền trên trái đất, chính bởi vậy dù hai lần bom nổ, dù bao du khách tới đây đã không về, Bali vẫn luôn là lời mời mọc hấp dẫn cho những ai đam mê du lịch.

Kiều Linh

Lưu ý

Không có chuyến bay thẳng từ Việt Nam đến Bali nên thường sẽ phải dừng chặng ở Singapore, từ đây các hãng hàng không Singapore Airlines, Qantas, Garuda Airlines và Jet Star đều có chuyến bay hàng ngày tới Bali.

Mỗi đêm hãy ở một khách sạn ở một khu khác nhau để khám phá sự phong phú của hòn đảo này càng nhiều càng tốt. Với hơn 1.000 khu nghỉ bao gồm cả resort, khách sạn, villa hay nhà nghỉ, Bali đủ khả năng đáp ứng nhu cầu của tất cả các đối tượng khách. Giá phòng ở khu resort 4 sao khoảng 60 - 80 USD /đêm/phòng đôi.

Nếu muốn tham quan hòn đảo, tốt nhất nên tham khảo nhiều tour và xây dựng tour riêng cho mình với những điểm tham quan muốn đến. Phí thuê xe khoảng 50 - 70 USD/xe có máy lạnh/8 tiếng bao gồm thuê xe, tài xế, xăng dầu và cầu phà.

Bali cũng nổi tiếng với rất nhiều factory outlet của các thương hiệu thời trang biển nổi tiếng như Quicksilver, Roxy... với giá rất rẻ. Một bộ bikini dao động trong khoảng 20 - 30 USD nên đừng bỏ qua những nơi này.

Đồ ăn ở Bali cũng như ẩm thực Indonesia nói chung khá nặng mùi cà ri và cũng khá cay. Nếu không can đảm thử thách vị giác của mình, có nhiều lựa chọn khác từ KFC, Mc's Donald, Pizza Hut đến mì gói đủ loại, chưa kể bạt ngàn nhà hàng phục vụ các món Tây, Tàu, Thái, Nhật... bởi vậy đừng làm nặng hành trang của mình bởi linh kinh đồ ăn dự trữ.

Đến Thanh Hoá, thăm Suối Cá Thần

Trên một dòng suối chỉ dài hơn trăm mét có một loài thuộc họ cá chép được tương truyền là cá thần.



Không ít người dân Thanh Hoá còn chưa biết tới dòng suối này, dù nó đã có trong danh mục thắng cảnh của ngành du lịch địa phương. Lý do: địa điểm nằm khá cheo leo trên miền sơn cước Trường Sơn, gần giáp biên giới Lào. Suối Cá Thần có tên gốc là suối Lương Ngọc, thuộc bản Ngọc, xã Cẩm Lương, huyện Cẩm Thủy, Thanh Hoá. Bên bờ suối sinh sống từ ngàn năm nay một bản làng người Mường.

Suối Lương Ngọc chỉ dài hơn trăm mét, chảy từ một hang đá chân núi, đổ ra cánh đồng thung lũng nằm thoải thoải bên bờ nam sông Mã. Sông Mã tên gốc của nó là sông Mạ, theo tiếng Mường là sông Mạ, con sông quan yếu của xứ Thanh. Hàng trăm năm nay, vẫn sinh sống an nhiên và đông đúc tại dòng suối này một loài cá họ chép có tên dân gian là cá dốt.



Theo niềm tin của người dân trong vùng, đây là giống cá thần. Sự sung túc của đàn cá trên dòng suối sẽ đem lại sự bình yên no ấm cho cuộc sống của

bà con dân tộc Mường, nên truyền đời người dân trong khu vực luôn gìn giữ nuôi nấng, không ai dám ăn thịt loại cá này, vì đó là hành động xúc phạm đến thần linh, chẳng những gây ra tai hoạ cho mình mà còn cho cả cộng đồng.

Bà Thang, dân tộc Mường, năm nay 73 tuổi, là người sinh ra và lớn lên tại bản Ngọc cho biết, khi lỡ đánh bắt được cá dế trên sông hay ngoài đồng, người dân đều mang về suối để thả lại. Dòng suối chỉ sâu trên dưới nửa mét, luôn có nước quanh năm. Ban ngày cá ra suối dạo chơi, lên đồng tìm mồi, chiều tối chúng kéo hết vào hang trong núi qua một khe hẹp.

Cũng theo bà Thang, những con cá thần lớn, có con hàng chục ký, ở luôn trong hang không ra được vì khe đá hẹp. Trong lòng núi có một hồ ngầm nên chúng vẫn sống và sinh sản truyền đời. Năm ngay cạnh suối là đền thờ thần rắn linh thiêng, vị thần che chở cho đàn cá.



Du khách chơi đùa với cá

Trên núi Ngọc còn có chùa Rừng và cách chùa không xa là động Cây Đăng (còn có tên khác là động Đàn), một hang động đẹp không thua gì động Bích Đào ở Nga Sơn (cũng thuộc Thanh Hoá), nơi ông quan có máu nghệ sĩ là Từ Thức trong một cuộc du ngoạn đã bị mê hoặc bởi sắc đẹp của nàng Giáng Hương nên đã lần theo hang động lên cõi tiên để kết hôn cùng nàng. Nhà thơ Nguyễn Duy còn cho biết, trước kia ở đền Phố Cát, huyện Nho Quan, cũng thuộc Thanh Hoá, nơi giáp ranh với tỉnh Ninh Bình, có một dòng suối Cá Thần, cá nhiều không kém gì suối Lương Ngọc. Cá ở suối Phố Cát cũng là cá dế, nhưng vị của nó màu đỏ thẫm và dài hơn cá dế suối Lương Ngọc. Trong thời kỳ không quân Mỹ đánh phá miền Bắc, một đơn vị bộ đội về đây đóng quân, cánh lính nhà ta đã dùng thuốc nổ đánh cá suối cải thiện bữa ăn, nên "cá thần" ở đây đã tiệt nòi.



Cầu treo ngang sông Mã, đường vào suối Cá Thần

Từ Thanh Hoá, theo quốc lộ 47 ngược hướng tây 50km thì đến thị trấn Lam Sơn, huyện Thọ Xuân, gặp đường Hồ Chí Minh. Ngược đường Hồ Chí Minh ra Bắc được 43km thì đến thị trấn Cẩm Thủy. Cẩm Thủy nằm ở phía nam cảnh quan liên khu đá vôi Pu Luông - Cúc Phương, một khu vực có nhiều cảnh đẹp nổi tiếng và có giá trị đa dạng sinh học được UNESCO đặc biệt quan tâm vì nơi đây có khu rừng đá vôi đất thấp rộng lớn không chỉ hiếm thấy ở Việt Nam mà cả trên thế giới. Khu rừng đá vôi đất thấp này là nơi duy nhất nước ta còn tồn sinh loài voọc mông trắng (Delacours Langur), một trong những loài linh trưởng quý hiếm nhất trên thế giới. Từ Cẩm Thủy rẽ trái qua cầu Làng Xăm, lên hướng biên giới Lào 11km nữa thì đến suối Cá Thần. Đoạn đường 11km này đi qua điệp trùng những núi đá vôi kỳ thú như một Hạ Long trên cạn. Trước khi vào suối Cá Thần, con đường vượt qua thượng nguồn sông Mã bằng chiếc cầu treo cũng rất thơ mộng. Bạn có thể dễ dàng thực hiện chuyến viếng thăm cá thần nếu đăng ký dịch vụ du lịch Thanh Hoá.



Nghề hạ bạc trên sông Mã

Trên tuyến đường này, trước khi đến suối Cá Thần, du khách còn có thể ghé viếng Lam Kinh (nằm cạnh thị trấn Lam Sơn), kinh đô tưởng niệm của các vua nhà Hậu Lê. Hiện ở đây còn 8 lăng (6 vua và 2 hoàng hậu, trong đó có lăng mộ Lê Lợi) và 8 bia, trong đó có bia Vĩnh Lăng nổi tiếng do Nguyễn Trãi soạn, vẫn còn khá nguyên vẹn. Rời suối Cá Thần đi tiếp sang sông Bưởi, qua xã Vĩnh Long, huyện Vĩnh Lộc sẽ là di tích thành nhà Hồ, thành đá duy

nhất còn lại ở Việt Nam. Từ đây vòng tiếp qua Vân Du, Thạch Thành để về lại thành phố Thanh Hoá, bạn còn được ngang qua Gia Mưu Ngoại Trang, đất tổ phát tích của các chúa Nguyễn và vương triều cuối cùng của lịch sử nước ta.



Đàn cá dày đặc ở suối Lương Ngọc

Theo người dân địa phương, thỉnh thoảng cũng có lúc "cá thần" ở lì trong hang không chịu ra suối, thường là vào những tháng mùa đông. Nhưng hiện tượng này không phải năm nào cũng có và kéo dài nhất cũng chỉ chừng 3 tuần. Du khách cũng nên "thăm dò" để đừng đến vào những ngày này, vì đó là điềm không hay theo như niềm tin của đồng bào Mường ở đây.

Đi dọc Đài Loan

Đặt chân đến xứ Đài, cũng chẳng ngạc nhiên lắm khi thấy vài cửa tiệm viết tiếng Việt hoặc bất ngờ gặp một ai đó vấp ngón chân cái và thốt lên “Ồi giời ơi”...



Thiền viện Đài Trung

Đài Loan là một hòn đảo lớn, chủ yếu là núi, xung quanh là biển. Vì thế các địa danh du lịch thường gắn với núi và biển. Không có nhiều di tích lịch sử hoặc danh thắng lâu đời, hầu hết các địa điểm du lịch là những nơi được người Đài Loan mới xây dựng từ nền tảng kinh tế chứ không bằng văn hoá truyền thống.

Khi được sắp xếp đi thăm “Cổ Cung”, tôi hoàn toàn tin là mình sẽ đến một cung điện cổ kính nào đó. Nhưng khi đến lại thấy đó là một khu nhà giả cổ hiện đại trưng bày rất nhiều những cổ vật hoàng gia Trung Hoa.

Thắc mắc mới biết, đây không phải là một cung điện gì cả, mà là một... bảo tàng. Nó được xây dựng lên từ một kho báu vật hoàng cung hồi chiến tranh.

Hiện tại, bảo tàng được mở cửa, trưng bày cổ vật cổ cung một cách hệ thống như một niềm tự hào của Đài Loan về những báu vật này. Và người Đài quen gọi bảo tàng cổ vật này là... Cổ Cung.

Chuyến bay thẳng từ Hà Nội và TP.HCM đến Đài Bắc, Đài Trung ngày nào cũng có. Sân bay quốc tế Đào Viên là trạm trung chuyển quốc tế của nhiều nước tới Việt Nam. Vậy nên ngay từ sân bay, cũng dễ kiếm một biển chỉ dẫn tiếng Việt mà không cần phải quá quan tâm đến “liệu mình có biết gì về

tiếng Hoa không?”. Và tất nhiên, ở Đài Loan kiếm một người biết cả 2 thứ tiếng Việt và Hoa dễ như bỡn. Thậm chí, theo người bản xứ, học phí học tiếng Việt còn cao hơn cả tiếng Hoa và tiếng Anh (!)

Giá cả ở Đài Loan tương đối đắt đỏ. Giá khách sạn ở Đài Bắc cao hơn nhiều so với Đài Trung và Cao Hùng... Tuy nhiên, motel ở Đài Loan rất phổ biến (dạng cho thuê... theo giờ) nên có thể tận dụng được nếu như không tìm được khách sạn có giá cả vừa ý.

Nội trong Đài Bắc, thú nhất vẫn là mua sắm. Shopping cao cấp được kết hợp thăm thú với toà cao ốc 101, vừa bị hạ bệ là toà nhà cao thứ hai thế giới. Đồ hiệu không thiếu nhưng giá cả tương đối cao, không thể sánh với Hong Kong, Thái Lan được.

Nhưng cuộc dạo chơi này được coi là phụ, bởi ai đến đây cũng muốn thử chiếc thang máy nhanh nhất thế giới, lên đỉnh 101, cầm một ly cà phê và ngắm nhìn Đài Bắc từ trên cao. Diện mạo đô thị hiện rõ, những núi đồi chông lóp, những toà cao ốc chen nhau trong những khoảng thung. Giao thông đan xen nhau, đâm qua những quả núi toả đi khắp nơi...

Ở Đài Bắc, không thể không tới dùng bữa xa hoa tại khách sạn Viên Sơn. Đây là công trình tư nhân của bà Tống Khánh Linh, được thiết kế kiểu cung đình, sơn son thếp vàng nổi bật trong thành phố. Từ xa cũng có thể nhìn thấy Viên Sơn vì chúng nằm lưng chừng núi. Và tại vị trí đẹp nhất này, dùng bữa tối bạn có thể ngắm nhìn toàn cảnh Đài Bắc...



Toà cao ốc 101 tầng với thang máy nhanh nhất thế giới

Từ Đài Bắc, giao thông đến các vùng khác trong đảo bằng đường không hay đường bộ đều thuận tiện. Chúng tôi lựa chọn tàu cao tốc để đi về phía Bắc, thăm vùng núi Hoa Liên. Người ta tận dụng những quả núi cao để nhân

tạo lại thành du danh thắng và nghỉ dưỡng của mọi người. Không khí mát mẻ và thiên nhiên hùng vĩ. Hướng dẫn viên còn khoe... Đan Trường từng quay video clip ở đây...(!)

Tất nhiên bạn nên đến Cao Hùng và Đài Trung, bởi đây là hai khu vực “ăn chơi” nổi tiếng ở Đài Loan. Đài Trung tập trung nhiều cô dâu Đài Loan. Thành phố sầm uất và nhiều quán bar, vũ trường đình đám. Với túi tiền cỡ nào thì cũng có chốn vũ trường ban đêm để... cháy túi.

Tuy nhiên, an toàn hơn, tôi lựa chọn đi chợ đêm tại Đài Trung. Thành phố đêm xuống, người trẻ tuổi tràn ra đường từng tốp tay trong tay. Diện mạo đô thị hoàn toàn thay đổi với đèn biển hiệu dưới thấp, tàu cao tốc trên cao và những người trẻ tuổi ăn mặc funky hiện đại.

Chợ đêm nếu không có họ sẽ cảm thấy rất buồn và không còn sự hấp dẫn vì hàng hoá chủ yếu là quần áo và phụ kiện thời trang, đồ ăn uống. So với chợ đêm ở Đài Bắc, giá cả ở Đài Trung rẻ hơn và giới trẻ thời trang hơn một chút.



Đôi tình nhân trên vịnh Tây Tử

Hoà trong dòng người hầu như chỉ để ngắm vì quần áo... không đẹp bằng ở Việt Nam, chứ không thể sánh được với Quảng Châu hay Thái Lan. Trong khi đó, hàng nhái ở đây không tinh, và giá nếu tính ra tiền Việt cũng tới gần 300 ngàn đồng cho một chiếc mũ lưỡi trai hip-hop.

Ăn uống tại chợ đêm rất thuận tiện. Tiệm ăn bình dân tươi ngon khắp mọi nơi. Ăn gì chọn nấy, khẩu vị... phải theo người Đài, tức là cái gì cũng có nước tương và mỡ. Nếu bạn thêm một món rau luộc kiểu Việt Nam, tốt nhất

hãy đề nghị tự cầm lấy cây cải và luộc theo ý mình. Nếu không, tất cả món rau ở Đài đều được chao qua dầu... và món gì cũng phải có thịt, cá...

Cao Hùng cũng là một thành phố rất trẻ, nhiều người trẻ và đời sống nhộn nhịp yên bình... Hoàng hôn, tình nhân dắt tay nhau ra vịnh Tây tử, ngồi cà phê nhìn mặt trời lặn trên một khu pháo đài cổ của người Anh.

Vị trí đặc địa của quán cà phê đẹp để này một bên hướng ra vịnh, bình yên lai láng. Một bên khác nhìn toàn cảnh Cao Hùng với cửa cảng nước sâu nhộn nhịp tàu thuyền...

Hãy nhớ gọi một ly trà trái cây đặc biệt, với tất cả các loại trái cây theo mùa góp mặt trong đó. Và tận hưởng chiều xuống huy hoàng, cho đến khi tắt nắng. Rồi từ đó men theo dòng sông Tình Yêu (Ái Hà) trở về phòng...



Chợ đêm Đài Trung



Phố đi bộ ở Đài Bắc

Chu Minh Vũ

- Trà Sữa trân châu chính bản địa tuyệt ngon. Hãy tranh thủ tận hưởng vì nó có bán ở khắp nơi tại Đài Loan. Tuy nhiên các quán hàng ăn ngon nổi tiếng tại Đài Loan thường nằm ở những vị trí... trên núi cao. Phải chuẩn bị tinh thần, ăn ngon nhưng đi xa...

- Tại Cao Hùng, đừng bất ngờ nếu bạn đang ngồi cà phê sẽ có người đến bên và đề nghị bạn đi làm... “Ngưu Lang”. Họ chính là người môi giới và đề nghị bạn “vui vẻ” với một quý bà cô đơn nào đó đang nhìn thấy bạn. Chuyện này không lạ lắm đâu.

- Tôi đến Đài Loan với mục đích tối thượng là mua đĩa nhạc, vì đây là nơi có rất nhiều ca sĩ Trung Quốc nổi tiếng. Bất ngờ là giá đĩa tại Đài Bắc cao hơn rất nhiều so với giá tại Bắc Kinh, dù cùng là một chiếc đó. Bù lại lượng đĩa nhạc cực kỳ phong phú (đĩa lậu cũng nhiều vô kể tại chợ đêm). Có một điểm thú vị, nhiều tiệm sách và băng đĩa mở cửa 24/24 với khối lượng khổng lồ. Tôi đã đến và tiêu tốn một đêm tại đây cùng với giới trẻ để đọc, nghe và lựa chọn một túi lớn khi mặt trời đã lên.

Vua bếp Sài Gòn

Theo số liệu tạm tính, hiện nay TP.HCM có khoảng 800 nhà hàng, quán ăn. Như vậy phải có tối thiểu là 800 bếp trưởng hiện đang làm việc cùng với êkíp của mình mỗi ngày. Với sự phát triển của thành phố, con số này còn tiếp tục tăng nhanh

Khi đến Sài Gòn, hầu như ai cũng “lên lịch” để đi ăn, có lẽ đây là một nét văn hoá ẩm thực rất riêng của Sài Gòn. Để có được vị trí hàng đầu về ẩm thực, sự đóng góp của đội ngũ làm nghề bếp không nhỏ. Những đầu bếp đã cống hiến tài năng, sự sáng tạo với mong muốn mang niềm vui trần thế cho mọi người đến với cái thú đệ nhất khoái.

Nhưng khi làm đầu bếp họ, đã có lúc họ không khỏi chạnh lòng.

***“Quan năm xoong chảo đen sì
Khói bay mù mịt thấy gì tương lai”***

Càng buồn hơn, trong khi mọi ngành nghề khác lúc thành danh, là ngôi sao thì thiên hạ đều biết tiếng. Nhưng nghề bếp thì ngược lại, đã là ngôi sao thì càng ngập sâu trong công việc, càng âm thầm trong gian bếp khói bay mù mịt mà người ngoài mấy ai biết đến họ.

Nhưng vua bếp Trần Văn Nghĩa đã tâm sự: “Nếu trở lại từ đầu, để chọn nghề, tôi vẫn chọn nghề đầu bếp. Tuy nó có nhọc nhằn nhưng ở đây tôi có nhiều niềm vui trong sự sáng tạo và nhờ nó, tôi đã mang lại cho biết bao nhiêu người niềm hân hoan thưởng thức hương vị cuộc sống, đó là điều quý nhất mà nghề bếp đã cống hiến”.

Họ xứng đáng là những vị vua bởi tài năng, sự sáng tạo, tính kiên trì học hỏi và cái tâm rộng mở. Các vua bếp còn được nhiều thế hệ nhớ đến vì tài năng, kinh nghiệm, sở học của họ đã được truyền lại cho nhiều thế hệ đầu bếp trong nước lẫn nước ngoài. Nếu như có dịp để tôn vinh, thì họ là những người xứng đáng nhất. Có thể nói chính những vị vua bếp này đã đào tạo các thế hệ đầu bếp của Sài Gòn hiện nay, là những người đã góp sức xây nền cho sự phát triển của nghề bếp cũng như nghệ thuật ẩm thực hiện đại của Sài Gòn.

Trong phạm vi bài này, chúng tôi xin giới thiệu những vị “vua bếp” đã có nhiều đóng góp cho sự phát triển của nghề bếp ở Sài Gòn với nhiều góc độ. Tuy nhiên sẽ còn những tên tuổi, những ngôi sao luôn toả sáng trong gian bếp thân thuộc với ngọn lửa nhiệt tình cống hiến cả đời cho nghiệp bếp chưa được nhắc đến. Họ từ nhiều nơi trên đất nước đã cùng hội tụ về đây để sống, làm việc, cống hiến cho đời những món ngon tuyệt vời nhất.



Bếp trưởng Nguyễn Công Chấn (1917-2002) Ông đã đào tạo nhiều thế hệ đầu bếp chuyên cho lĩnh vực thịt rừng và món ăn Nam bộ nổi tiếng có mặt khắp nơi trên cả nước

1. Bếp trưởng Nguyễn Công Chấn (1917-2002)

Ông Hai Chấn sinh trưởng tại Trà Vinh, theo nghề bếp từ năm 12 tuổi. Sau nhiều năm làm việc khắp nơi rồi về Sài Gòn và trụ lại ở nhà hàng Vĩnh Lợi sau này là khách sạn Quê Hương 2. Hai Chấn được mệnh danh là “Vua bếp - thịt rừng”, với hàng trăm món ăn đặc sắc chế biến từ rùa, rắn, dơi, nhím, nai... đã làm nên danh tiếng của ông. Ông rất nghiêm khắc trong nghề nghiệp nhưng khi đã nhận dạy học trò thì hết lòng, không nề hà. Ông đã đào tạo nhiều thế hệ đầu bếp chuyên cho lĩnh vực thịt rừng và món ăn Nam bộ nổi tiếng có mặt khắp nơi trên cả nước.



Bếp trưởng Trần Văn Nghĩa (1929-2003) và món chả giò trái thơm. Ông được xem như quyển “tự điển sống” về các món ăn truyền thống Nam bộ và Sài Gòn xưa

2. Bếp trưởng Trần Văn Nghĩa (1929-2003)

Ông Năm Nghĩa quê Bến Tre, lớn lên tại Cần Thơ và lập nghiệp ở Sài Gòn. Thuở nhỏ rất cơ cực, nhưng cha ông vốn có lúc theo nghề bếp nên đã truyền nghề cho ông, đây chính là hạt mầm giúp ông dẫn thân vào nghề sau này. Ngày xưa học nghề bếp rất cực và phải học lóm chứ không có trường lớp chính quy như hiện nay để mà học. Nhưng nhờ sáng dạ và lòng đam mê nghề mà ông đã thành danh. Ông được xem như quyển “tự điển sống” về các món ăn truyền thống Nam Bộ và Sài Gòn xưa, giữ đúng cách chế biến món ăn truyền thống, không chấp nhận sai lệch, cải tiến. Những món ăn Âu, Hoa, Ấn, Thái ông đều rất giỏi. Trong nghề nghiệp, ông bị cho là khó tính, nhưng sau về cứng rắn đó là tấm lòng đôn hậu, yêu nghề và hết lòng vì thế hệ trẻ. Ông đã gắn liền 1/3 cuộc đời mình với khách sạn Rex. Những món như chả giò trái thơm, gỏi bưởi, bò lụi nướng... là những món ăn nhiều thực khách được thưởng thức chính là những tác phẩm của ông ưng ý nhất đã vượt xa đến tận những quốc gia trời Âu.



Bếp trưởng Đặng Văn Hồng, nổi tiếng với món lẩu dê và công thức cà ri dê riêng

3. Bếp trưởng Đặng Văn Hồng (1919)

Ông còn có biệt danh Bảy Hồng, người Hà Nội. Năm 17 tuổi bắt đầu làm bồi trên tàu hải quân Pháp ở Hải Phòng. Năm 1938 theo tàu vào Sài Gòn làm bếp cho Tây. Từ năm 1945-1956 làm bếp trưởng tại nhà hàng Palace. Năm 1952 tu nghiệp tại Pháp. Về nước tiếp tục làm việc tại các khách sạn lớn như Majestic, Caravelle, Á Đông... Sau 1975 ông làm tại Công ty Ăn uống Q.1 đến 1981 thì về hưu và ở nhà mở quán cà ri và lẩu dê nổi tiếng ở Tân Định. Đối với ông món ăn Tây, Nhật, Ấn, Hoa đều giỏi, nhưng riêng với món Tây có phần nhỉnh hơn. Theo ông Bảy Hồng, làm nghề phải giữ đúng đạo đức nghề nghiệp, phải hết lòng khi nấu một món ăn, không được bỏ sót bất cứ công đoạn nào vì như vậy là không tôn trọng khách, tôn trọng nghề và luôn học hỏi để sáng tạo thêm. Đối với lớp trẻ, ông tận tình trong việc đào tạo, học trò ông nhiều người đã thành danh với độc chiêu lẩu dê Bảy Hồng mà ông đã dày công cải tiến cho phù hợp với phong thổ, khẩu vị và có diện mạo của món lẩu dê Sài Gòn hiện nay.



Bếp trưởng Ngô Đình Diệu, chuyên về các món hải sản nấu theo kiểu Pháp

4. Bếp trưởng Ngô Đình Diệu (1927)

Ông Ngô Đình Diệu là người Quảng Bình. Từ năm 1945 vào nghề bếp, với chuyên môn là món Tây. Ông đã gắn bó với khách sạn Majestic hơn nửa đời người cho đến năm 1998 mới về hưu. Những món ăn đặc biệt về hải sản của Pháp là một trong những tuyệt chiêu mà ông đã làm nên tên tuổi mình. Trong chuyên môn, ông là người rất tinh tế, luôn nhẹ nhàng, tận tình nhưng rất nghiêm khắc với học trò, ông luôn yêu cầu phải chăm chút cho món ăn thì

mới có thể trở thành đầu bếp giỏi. Món đặc sản Bouillabaisse vùng Marseille và các loại cá khi có dịp nếm qua khó ai có thể quên mùi vị.



Bếp trưởng Huỳnh Lập, người được trao giải đầu bếp ngoại hạng của Los Angeles năm 1983, đại sứ các món ăn Việt cho người nước ngoài

5. Bếp trưởng Huỳnh Lập (1929)

Ông là người An Giang, từ năm 20 tuổi ông đã làm ngành nhà hàng. Sau đó chuyển sang kinh doanh. Năm 1975 cùng gia đình sang Mỹ, ông Huỳnh Lập thực sự bước vào nghề bếp. Ông Lập quan niệm rằng để đứng vững trong nghề bếp ở Mỹ phải thật chuyên nghiệp. Thế là ông đã tìm đến nhiều bậc thầy nổi tiếng thế giới như bếp trưởng Paul Bocuse, Gaston Le Notre... người Pháp để học nghề bếp. Sau một thời gian tận lực, ông đã gặt hái thành công tại Hoa Kỳ. Từ năm 1981-1985, nhà hàng của ông được bình chọn vào danh sách nhà hàng tốt nhất của tạp chí Travel/Holliday Magazine. Riêng năm 1983, ông Huỳnh Lập được trao giải Đầu bếp ngoại hạng của Los Angeles...

Về nước năm 1994, ông đã quyết định ở lại quê hương. Năm 2000, bếp trưởng Huỳnh Lập mở nhà hàng Gà 5 Sao. Với món ăn Âu nhưng nguyên liệu trong nước và quan trọng nhất là cách nấu nướng không dầu mỡ. Ông cho biết khuyết điểm của món ăn Âu là nhiều chất béo, nay ông đã khắc phục điều này và giới thiệu cho đại chúng với giá thành hạ. Đồng thời ông cũng đã cách tân một số món ăn Việt để giới thiệu lại cho người nước ngoài như phở, hủ tít cá, cá basa sốt nước mắm...

Với xu hướng du nhập món ăn nước ngoài và cách tân món ăn truyền thống có chọn lọc, phương pháp chế biến hiện đại, nhanh gọn, bảo đảm vệ

sinh an toàn thực phẩm, bếp trưởng Huỳnh Lập đã góp phần cho sự phát triển của ngành ẩm thực theo xu hướng hội nhập.



Bếp trưởng Dương Kiến Quốc, món Hoa và được mệnh danh là vua bếp Hoa của vùng Chợ Lớn

6. Bếp trưởng Dương Kiến Quốc (1932)

Ông là người gốc Quảng Đông, Trung Hoa, sinh trưởng tại Sài Gòn. Từ năm 12 tuổi ông đã theo nghề bếp. Là một lão làng trong nghề bếp Hoa, ông đã đào tạo nhiều thế hệ đầu bếp chuyên món Hoa và được mệnh danh là vua bếp Hoa của vùng Chợ Lớn. Ông đã gắn bó với khách sạn Thiên Hồng hơn nửa cuộc đời làm bếp cho đến ngày về hưu. Những món ăn cầu kỳ trong chế biến như yến, bồ câu nhồi vi cá, heo sữa quay,... đã được ông tận tình truyền dạy mà không hề giấu nghề.



Bếp trưởng Lê Văn Viễn, người dẫn dắt nhiều thế hệ đầu bếp nay đã thành danh làm việc hầu hết các tỉnh từ Nam ra Bắc với các món Âu, Việt

7. Bếp trưởng Lê Văn Viễn (Bảy Viễn) (1935)

Ông sinh trưởng tại Trà Vinh, thuở nhỏ cơ cực phải đi coi trâu, làm ruộng. Năm 17 tuổi lên Sài Gòn làm phụ bếp, nhưng với tính chịu khó và đam mê nghề bếp, sau hai năm ông đã trở thành bếp trưởng. Từ năm 1956 ông lưu lạc sang Viêng Chăn, Lào, làm bếp trưởng cho nhà hàng lớn của người Pháp tại đây gần 10 năm; sau đó trở về Sài Gòn làm bếp cho đến năm 1975. Tưởng rằng đã giải nghệ trong những năm khó khăn sau 1975, nhưng theo ông có lẽ nghiệp bếp còn nên năm 1980 trở lại làm bếp trưởng cho nhà hàng Hướng Dương và sau đó làm cho cụm nhà hàng Châteaux cho đến lúc về hưu. Là người trực tính, nóng như lửa bếp nhưng thương yêu học trò như con, ông đã đào tạo và dẫn dắt nhiều thế hệ đầu bếp nay đã thành danh làm việc hầu hết các tỉnh từ Nam ra Bắc với các món Âu, Việt.



Bếp trưởng Phạm Thị Nga, ngoài khả năng nghề bếp còn có năng khiếu đặc biệt trong lĩnh vực cắt tỉa rau củ

8. Bếp trưởng Phạm Thị Nga (1941)

Bà là người Sài Gòn, năm 18 tuổi học nữ công gia chánh, sau đó dạy nữ công gia chánh tại một số trường ở Sài Gòn. Năm 1975 làm bếp trưởng cho Nhà khách Chính phủ, Sở Ngoại vụ TP.HCM cho đến năm 2001. Bà Nga ngoài khả năng nghề bếp còn có năng khiếu đặc biệt trong lĩnh vực cắt tỉa rau củ. Trong dịp Công chúa Thái Lan sang thăm thành phố, bà đã được truyền dạy nghệ thuật cắt tỉa trang trí trên trái cây của Thái Lan. Và từ đó những lớp đầu bếp trẻ của thành phố được biết thêm một loại hình nghệ thuật trang trí món ăn, làm tăng sự phong phú hấp dẫn cho ẩm thực hiện đại.



Nhà giáo ưu tú Triệu Thị Chơi, người đã nghiên cứu và trình bày một cách khoa học, có hệ thống kỹ thuật chế biến món ăn nhằm quảng bá sâu rộng cho đại chúng lẫn người làm nghề bếp

9. Nhà giáo ưu tú Triệu Thị Chơi (1946)

Bà là người Tây Ninh, tốt nghiệp khoá 1 Trung tâm kỹ thuật Phú Thọ ngành nữ công – gia chánh (sau này là ngành kinh tế gia đình của Đại học Sư phạm kỹ thuật). Bà đã dạy nữ công - gia chánh từ năm 1967 cho đến tận bây giờ. Với hàng trăm đầu sách của bộ môn gia chánh, cô Triệu Thị Chơi đã nghiên cứu và trình bày một cách khoa học, có hệ thống kỹ thuật chế biến món ăn nhằm quảng bá sâu rộng cho đại chúng lẫn người làm nghề bếp. Từ năm 1981, cô là một trong những người đầu tiên góp công xây dựng nên CLB Phụ Nữ, tiền thân của Nhà văn hoá Phụ Nữ sau này. Từ đây rất nhiều lớp đầu bếp đã được đào tạo bước đầu của nghề bếp. Ngoài những tư liệu, sách vở trong nước, cuốn The food of Vietnam do cô Triệu Thị Chơi cộng tác cùng nhà xuất bản Periplus Editions, Singapore năm 1986 là một trong những cuốn sách đầu tiên viết về văn hoá ẩm thực và cách chế biến món ăn Việt Nam được quảng bá đến nhiều quốc gia trên thế giới cho đến hiện nay vẫn còn tái bản đều đặn hằng năm.



Bếp trưởng Lê Thị Vân, người dày công thu thập những tinh hoa của món ăn miền Nam với sự chặt lọc và phát triển món ăn dân dã đã tạo nên một sắc thái riêng biệt đặc sắc từ trang trí đến cách chế biến thuần chất

10. Bếp trưởng Lê Thị Vân (Cô Sáu Cây Dừa) (1947)

Bà là người Củ Chi, Sài Gòn. Từ thuở nhỏ đã thích nấu ăn, đến năm 25 tuổi bà đã là chủ quán Cây Dừa nổi tiếng trên đường Hoàng Diệu ngay cảng Khánh Hội. Sau năm 1975 bà về làm bếp trưởng cho các nhà hàng thuộc Saigon Tourist. Bà đã dày công thu thập những tinh hoa của món ăn miền Nam với sự chặt lọc và phát triển món ăn dân dã đã tạo nên một sắc thái riêng biệt đặc sắc từ trang trí đến cách chế biến thuần chất. Bà Vân còn tham gia đào tạo nhiều lớp học viên bếp nhiều năm liên tục cho đến bây giờ cũng như tham gia những chương trình giới thiệu văn hoá ẩm thực Việt ở nước ngoài. Tuy là phụ nữ nhưng khi bước vào làm việc trong bếp bà không hề thua kém một bếp trưởng nam nào. Theo bà, đầu bếp giỏi phải giỏi ngay từ lúc chọn lựa nguyên liệu, phải cắt công ra chợ chọn cho đúng món cần thiết, không được để dài, mọi thứ phải tươi mới thì món ăn mới có thể ngon, làm phải cho đúng gu của món ăn để không phụ lòng thực khách. Những món như lẩu mắm, lẩu hoa hải sản, bún sùng... của bà luôn là những đặc sản hàng đầu mà khi ăn món Nam bộ ai cũng nhớ.



Bếp trưởng La Xương - một nghệ nhân chuyên món ăn Hoa, qua đôi tay ông những món quay, nướng và các hải sản cao cấp yến sào, vi cá, bào ngư... đều trở thành tuyệt hảo

11. Bếp trưởng La Xương (1950)

Ông La Xương là người gốc Quảng Đông, Trung Hoa. Sinh trưởng tại thành phố Đà Lạt. Năm 16 tuổi xuống Sài Gòn để học nghề bếp tại nhà hàng Đồng Khánh, sau 10 năm khổ luyện ông đã trở thành bếp trưởng. Hiện ông là bếp trưởng của nhà hàng Thủy Tạ Đàm Sen, ông được biết đến như một nghệ nhân chuyên món ăn Hoa, qua đôi tay ông những món quay, nướng và các hải sản cao cấp yến sào, vi cá, bào ngư... đều trở thành tuyệt hảo. Theo bếp trưởng La Xương, để đạt được mức tuyệt kỹ của nghệ thuật nấu ăn, người đầu bếp phải khổ luyện từ khâu chuẩn bị nguyên liệu cho đến khâu cuối cùng. Học hỏi không ngừng và truyền đạt tận tâm là tôn chỉ mà ông luôn đeo đuổi.



Bếp trưởng Châu Tấn Hiệp với sở trường là chả tôm, bó củi hành hương, tiết canh cua...

12. Bếp trưởng Châu Tấn Hiệp (1951)

Ông Hiệp sinh trưởng ở Thủ Đức- Sài Gòn. Từ thuở nhỏ ông đã theo phụ bếp cho cha và mẹ đều theo nghề bếp. Từ năm 1981 ông Hiệp chính thức trở

thành đầu bếp chuyên nghiệp và là bếp trưởng của khách sạn Continental từ năm 1989 cho đến bây giờ. Món ăn Việt là sở trường của ông như chả tôm, bọ cùi hành hương, tiết canh cua...



Cô Bùi Thị Sương với hai đề tài quan trọng đó là “Nghiên cứu món ăn đặc sản ba miền” và “Tiêu chuẩn xếp bậc kỹ thuật công nhân ngành bếp và bánh Việt Nam”

13. Cô Bùi Thị Sương (1952)

Cô Sương quê Gò Công, lớn lên tại Sài Gòn. Sau khi tốt nghiệp kỹ sư chế biến thực phẩm, ngành kinh tế gia đình của Đại học Sư phạm kỹ thuật năm 1978, cô đã dạy tại trường trong 23 năm. Trong thời gian này cô Sương đã có hai đề tài quan trọng đó là “Nghiên cứu món ăn đặc sản ba miền” và “Tiêu chuẩn xếp bậc kỹ thuật công nhân ngành bếp và bánh Việt Nam”. Riêng đề tài “Tiêu chuẩn xếp bậc kỹ thuật công nhân ngành bếp và bánh Việt Nam” được Bộ Giáo dục và đào tạo nghiệm thu với đánh giá là đề tài xuất sắc. Đề tài lần đầu tiên đề ra tiêu chuẩn để xếp bậc cho ngành bếp của Việt Nam như một yêu cầu công nhận một nghề nghiệp có từ xa xưa nhưng chưa được công nhận chính thức.

Từ năm 2001 cô Sương về trường Nghiệp vụ du lịch và khách sạn Saigon Tourist. Với vị trí trưởng bộ môn chế biến món ăn, cô đã truyền đạt kiến thức chuyên môn nghề bếp cho các bếp trưởng bậc cao lẫn những em học sinh vừa rời ghế nhà trường phổ thông. Ngoài công tác nghiên cứu, giảng dạy, cô Sương còn được xem như một đại sứ văn hoá ẩm thực Việt. Cô đã đến nhiều quốc gia ở châu Á, Âu, Mỹ để giới thiệu về nền văn hoá ẩm thực truyền thống của dân tộc. Là một người giỏi nghề, chuyên sâu trong nghiên cứu, cô đã góp phần không nhỏ trong việc đào tạo thế hệ bếp trưởng trẻ có tay nghề cao và kiến thức vững chắc. Đây sẽ là những vua bếp trong tương lai gần của thành phố thời hội nhập.



Bếp trưởng Huỳnh Thị Ánh, người đã phát triển cách chế biến món ăn rừng cho những nguyên liệu như ốc biển, cá hô, cá mú, heo rừng, đà điểu, kangaroo, v.v... thành những món ăn ngon, lạ nổi tiếng

14. Bếp trưởng Huỳnh Thị Ánh (1952)

Bà là người Trà Vinh. Từ năm 12 tuổi đã lên Sài Gòn và theo học nghề bếp. Là học trò chân truyền của vua bếp Hai Chấn, bếp trưởng Ánh đã phát triển cách chế biến món ăn rừng cho những nguyên liệu như ốc biển, cá hô, cá mú, heo rừng, đà điểu, kangaroo, v.v... thành những món ăn ngon, lạ nổi tiếng của khách sạn Quê Hương 2. Theo bà Ánh, những nguyên liệu lạ có hương vị đặc trưng phải biết pha phối gia vị theo từng loại thịt thì mới tôn được đặc điểm của nó thành món ăn ngon, đặc biệt. Là người chịu thương chịu khó, tỉ mỉ từng chút trong chế biến món ăn nên bà luôn yêu cầu học trò phải tìm tòi hiểu được cái hồn của món ăn và từ đó có hướng đi riêng cho mình.



Bếp trưởng Nguyễn Thị Loan, đã sáng tạo, cải tiến đưa vào thực đơn chay các món ăn của Âu, Hoa, Nhật, An

15. Bếp trưởng Nguyễn Thị Loan (1952)

Bà là người Nhà Bè, Sài Gòn. Từ lúc 12 tuổi đã bắt đầu đứng bếp với sự ham thích được nấu nướng. Bà đã tự học từ sách vở, tự mày mò và những gì chưa biết mới tìm đến các đầu bếp hỏi cho ra lẽ. Năm 22 tuổi bà Loan đã là bếp trưởng nhà ăn cảng Sài Gòn, sau khi làm nhiều nơi khác, đến năm 1997 bà về cụm khách sạn Quê Hương cho đến bây giờ.

Từ một bếp trưởng nổi tiếng với những món ăn cà ri tôm, cà ri cá, lẩu chua cay... nhưng bà đã có một bước ngoặt quan trọng với chủ đề “Sài Gòn những món chay” tại nhà hàng Vân Cảnh. Từ năm 2000, bếp trưởng Loan đã sáng tạo, cải tiến đưa vào thực đơn chay các món ăn của Âu, Hoa, Nhật, Ấn. Từ buổi ban đầu với buffet chay 63 món cho đến năm 2006 buffet chay đã có 300 món ăn. Đối với bếp trưởng Loan, món chay khó nấu hơn món mặn vì phải nấu sao cho có hương vị của món lẩu mắm, có màu sắc của cà ri dê... Ngoài ra trang trí cho món chay phải hấp dẫn mới thu hút được người thưởng thức. Là một bếp trưởng giỏi món ăn chay lẫn mặn, bà luôn học hỏi để tiến bộ. Đối với học trò, bà luôn yêu cầu sáng tạo, tự đi lên bằng chính sự tìm tòi học hỏi của bản thân, người thầy chỉ là người hướng dẫn bước đầu.

Vườn cũ

Hồi mới quen nhau, cô gái kể về ông ngoại, nhà ngoại mình bằng cách nhại lại một mẩu chuyện vui trên báo, theo kiểu rao vặt: "Nam, bảy mươi tuổi, có một nhà lá, cột cặm. Và khu vườn nhiều cây. Vài cây nhàu, vài cây sung, vài cây khế, đằng trước có hàng cau, chuối nhiều không đếm được, hai cây vú sữa bên hè, rau muống, rau lang bò nhóc đất. Cần rau trai, cải trời cũng có, lục bình, kèo nèo xanh rờn... Dừa dài theo bờ, theo liếp, chanh de mấy cái góc ao... Không mua. Không bán. Chỉ khoe vậy thôi. Cần tìm bạn. Ưu tiên người ít nói, không nói càng tốt".



Bởi người chủ vườn, ông ngoại cô có biệt danh là Hết Nói, một người khá lặng lẽ, khách đến, ông chỉ cười. "Mới tới? Vết một chỗ ngồi chơi". Nghe được mấy tiếng đó, quay đi quay lại, ông già đã bỏ ra vườn mất biệt. Lần đầu cô đưa anh về, anh không biết mình đã làm gì phật ý ông già, trong bụng buồn buồn, dằn dỗi.

Lúc đấy thì anh chưa biết tính ông, chưa va chạm nhiều, lòng chưa thương tích, chưa nát nhàu bởi người đời xiên vào những lời đau. Lúc đấy cô chưa ra Hà Nội học, chưa gọi lại cho anh ông già với khu vườn, "anh nhớ tới lui bầu bạn với ngoại, hãy vì em...". Cái chữ "vì em" làm anh ngất ngư, nên tuần nào cũng chạy xe về ngoại ô. Để ngồi uống trà với ông già, ngó hoa cau rụng, lòng nhẹ bâng, lâng lâng, không biết vì ngồi với một người gần như đã

từ bỏ khả năng giao tiếp bằng âm thanh, hay vì khu vườn đầy nắng.

Khu vườn cũng lạ lùng như ông già Hết Nói. Vườn không rộng, gây ấn tượng cũ kỹ vì những tàn cây lớn thâm u; vì toàn những loại cây trái vớ vẩn, hơi hoang dại, do chim chóc mang tới, chẳng sinh lợi; vì cây cối mọc lung tung, không ngay hàng thẳng lối. Chỗ này, cây rúc vào nách cây, cây chen cây, chỗ khác lại trống một khoảng, ông già xới đất tía ớt, cà. Đám cây này cũng lộn xộn. Anh thắc mắc, ông già lừ đừ: "Đừng bắt cây cỏ cũng xếp hàng". Ông già hơi cổ quái, nên vườn cũng ảnh hưởng, cây cỏ mọc xanh xang, như thể chim ỉa hạt ở đâu, cây nảy mầm lên ngay chỗ đấy, ông già chẳng dòi đi. Người quen nề nếp, quen khuôn phép thấy lạ. Ngoài cỏ dại bị chặt từ lúc mon men bò, hết thấy tự nhiên được sống đời tự nhiên. Những trưa nóng, không thấy chim sâu chim sẻ nhưng tàn cây vọng xuống véo va véo vắt, như thể chính những cái lá kia hát. Mấy con ong nghệ o e mon men trên đám bông muồng. Sập tối, vài con cú mèo đậu trên cây vú sữa già kêu từng hồi, anh hỏi ông già không sợ sao, ông cười bảo, sợ gì, cú kêu thì cũng như chim sáo hát, hay cu đất nó gáy thôi.

Vườn quẩn rũ chim chóc, bướm ong đã đành, mấy thằng bạn anh cũng mê mẩn, chủ nhật nào cũng men theo để... nhậu. Nhiều lúc, ông già Hết Nói mót từng cái ly mới đủ cho khách. Mời thì không phải lo, bưng cái rổ thúng thỉnh dạo một vòng vườn là nhậu mệt nghỉ. Cá sắn dưới ao, gà ác cả bày đùng đỉnh bưởi đông rơm mực. Một bữa ăn cá rô chiên xù, ông già hái vào một rổ lá lạ hoặc, nào là lá đậu rồng, lá cát lồi, lá chùm ruột với nắm cải xanh. Tiệc nửa chừng thì rổ rau hết sạch, thằng bạn chết nhất hay giơ mấy cái lá lên, dò xét, "cha, không biết ăn vô có chết đại không đây?" nhưng vẫn ăn liền lấu, khen bùi, khen chất, khen mùi lá non sao mà thơm râu.

Ông già Hết Nói coi bộ vui. Anh có cảm giác ông già luôn lặng lẽ nói cùng đám trẻ, rằng không cần ngôn từ cũng chuyển tải được tình người, rằng trên đời vốn chẳng có rác, cây cỏ cũng vậy, cũng không hoàn toàn vô tích sự. Tệ như cỏ cứt heo, cỏ mực mọc bờ ao cũng làm thuốc được. Tự nhiên sinh cây không trái, hay trái thiếu ngon, thì đã có lá, có hoa tặng người. Đất thảo thơm nên người thảo thơm, cây cỏ thảo thơm. Ăn lươn um, tụi nhỏ giết mình, nếu thiếu lá nhàu không biết cái món này lãng đến mức nào. Càng ngày, càng có cảm giác ta được nhiều hơn cả được ăn ngon. Có bữa, làm món bì cuốn lá sung, ông già hái mấy cái lá có nhiều đốm trắng, nổi gù lên, một đứa thắc

mắc, sao lá mướt rượt mà ngoại chê, lại lựa cái lá thấy ghê...? Ông già không trả lời, đưa cuốn lá sung cho nó, ăn xong, nó vỗ đùi, "ngon quá chừng, ngọt, mà giòn". Bữa nhậu bỗng dậy động vì "triết lý lá sung", thô ráp, xấu xí mà ngon, bùi, cũng như con người ta, ngoại hình không đẹp, không nói hoa mỹ cũng chẳng hề gì, ăn thua là tấm lòng, tất nhiên, triết lý này chẳng thể ứng dụng cho những cuộc thi... hoa hậu.

Suốt mùa hạn, hết bì cuốn lá sung, hết khế chua chuối chát cặp mắt lòng, đến cá lóc nấu cháo nhúng rau đắng đất mọc theo mấy bụi chuối... Và những cô vợ, người yêu của bạn anh lơn tơn đi đào khoai chuối, khoai bán, củ lùn... rồi hớn hở thổi lửa luộc nồi khoai dây vun. Có bữa, cả bọn biến thành con nít, khi xắt những trái gòn non, cộng với mấy cái bắp chuối con con chấm muối giấm. Có đứa rưng rưng, vì nó nhớ thời thơ ấu nghèo hay vì trái ớt giấm cay xé?!

Rồi mưa sập soài, kéo theo lê thê những mây đen, sấm chớp. Con đường đến nhà ông già Hết Nói hơi khó đi, nhưng có hề gì khi khu vườn bắt đầu lên tiếng của sự nảy mầm, tiếng của những chồi xanh. Vì cái màu trắng muốt của đợt lựa ha y phớt tím của đợt cóc, đợt xoài mà người phải lăn vô bếp chiên bánh xèo. Tuần kế tiếp, ai đó sáng kiến làm cái Lễ kỷ niệm ngày xưa... nghèo, bẻ những đợt rau muống, rau lang, cải trời, rau dền, nhãn lồng... xanh mơn luộc lên chấm với tương kho.

Lúc đó, vài đứa đã nghiệm khu vườn có ông già trầm lặng, vài đứa khoái ngồi trầm ngâm uống trà với ông, nghe ông nói chuyện đời (bằng cái cách riêng của ông). Chuyện nhậu chẳng quan trọng nữa, đôi lúc cả bọn bám bố chạy xe ra ngoại ô, chỉ để ngồi dưới gốc cây vú sữa, nghe chim hót, nghe dừa rụng xuống ao, nghe tay chuối khô xạc xào, nghe khu vườn nói về triết lý của đất. Lúc ấy đã hết năm, cô gái sắp về. Mọi người đùa là biết đâu cô sẽ dắt về một anh chàng Hà Nội. Biết đâu cô chẳng về nữa. Một năm khiến anh thay đổi nhiều, thì cô ấy, biết đâu...

... Tôi viết những dòng này như lời nhắn đến người yêu của anh bạn tôi, nếu chị không về nữa, chắc chắn khu vườn sẽ có tới hai người Hết Nói, họ trồng lung tung những cây cỏ (tưởng như) dại, để chờ đợi, để giữ tròn lời hứa với một câu nói dở "hãy vì em...". Đấy có thể tôi thi vị hoá bạn tôi, cũng có thể anh quên mất chuyện đó rồi, anh gắn bó với ông già, khu vườn chỉ vì ông

già, khu vườn. Vậy thôi.

Tour "trốn mưa" ở miền Trung

Miền Trung bắt đầu vào những ngày mưa gió dầm dề, dai dẳng. Thật uổng cho một chuyến đi nếu gặp phải những ngày mưa như thế ở miền Trung và phải suốt tuần ru rú trong nhà nghỉ hoặc khách sạn. Có hai cách để thoát khỏi cái ẩm ướt và bầu trời xám xịt, đó là từ Đà Nẵng theo đường 14B chạy lên Tây Nguyên, qua khỏi đèo Lò Xo, địa phận giáp ranh hai tỉnh Quảng Nam và Kon Tum, ta sẽ bắt gặp một vùng trời đất trong vắt, vàng ươm của Tây Nguyên của những ngày đầu thu.

Nếu không muốn lên Tây Nguyên, chúng ta có thể "chạy trốn" mưa gió miền Trung theo hướng đường 9, chỉ cần qua cửa khẩu Lao Bảo, những cánh rừng nguyên sinh trên đất Nam Lào mênh mông bất tận dưới một bầu trời xanh ngắt chắc chắn sẽ làm bạn quên ngay những ngày mưa gió vừa qua. Đèo Lò Xo và đèo Lao Bảo là hai địa giới phân biệt Trường Sơn Đông và Trường Sơn Tây với hai vùng khí hậu ngược nhau.



Ruộng lúa lẫn trong rừng cây

Từ Lao Bảo đi Savanakhet dài gần 300km đến giáp sông Mekong, biên giới Thái Lan), là 300km con đường cao tốc 4 làn xe chạy dưới tán rừng già. Tuy không có nhiều thắng cảnh để xem nhưng không khí rừng già Nam Lào là một sản phẩm không dễ có. Hãy tắt máy lạnh và mở tung cửa xe, gió rừng nhiệt đới nguyên sinh vào thu sẽ cho bạn một bầu không khí mà ở thành phố mua bằng vàng cũng không thể.

Tour du lịch sang Lào đang được nhiều hãng lữ hành trong nước chào bán. Trong đó, phổ biến nhất là tour đường bộ đi qua cửa khẩu Lao Bảo (Quảng Trị) đến thành phố Savanakhet vì giá tương đối rẻ, 2 ngày qua 3 nước giá chỉ trên 600.000 đồng. Hiện nay công dân Việt Nam muốn qua Lào chỉ cần giấy thông hành và các hãng du lịch thực hiện một cách dễ dàng để đưa bạn vào nước Lào. Tới đây, phía Thái Lan cũng làm tương tự thì việc đi lại của công dân 3 quốc gia này vô cùng thuận lợi.

300km cắt ngang nước Lào cũng là cơ hội để bạn nhìn ngắm đời sống của các bộ tộc Lào. Đó là những bản làng sống như dựa hẳn vào rừng và rừng

như thừa sức nuôi sống họ bằng các sản phẩm hái lượm như mật ong, nấm, mây... mà họ không phải chặt phá đốt nương làm rẫy. Thỉnh thoảng những khoảnh ruộng nước xen trong những lùm cây tạo nên cảm giác lạ lạ với người Việt vì đã quen với những cánh đồng cò bay thẳng cánh. Anh Trần Hữu Phước, hướng dẫn viên du lịch của Công ty du lịch thương mại Quảng Trị, bảo: "Hình như những bụi cây ấy là nơi cư trú những côn trùng có ích nên người Lào làm ruộng hầu như không dùng thuốc trừ sâu".



Bữa ăn trên dòng Mekong chủ yếu là món cá nướng

Ngủ lại ở Savanakheth của Lào, hoặc qua sông Mekong ngủ lại Mueangphet Vientiane của Thái Lan cũng không khác gì nhau mấy, cái đáng xem ở đây chính là dòng Mekong âm ào cuộn chảy nhưng không một bóng người, do là dòng sông biên giới bị canh gác nghiêm mật, chẳng hiểu sao dòng sông lại gợi nghĩ nhiều điều.

Món ăn ngon nhất của tour "trốn mưa gió" này là các món cá nướng đánh bắt từ sông Mekong hùng vĩ. Cá trê, cá nilgah nướng thật thơm, ăn với xôi được bày trên những chiếc bàn. Khách vừa ăn vừa hướng tầm nhìn ra bên ngoài: dòng Mekong âm ào chảy, bên kia là đất Thái xa cách.

Hành trình đến và đi Tây Tạng

Ấp ủ du lịch Tây Tạng từ 3 năm nay, phải được ủng hộ tinh thần rất nhiều tôi mới thực hiện được dự định của mình. Những cái lắc đầu ái ngại, cái nhìn đầy lo lắng của thầy giáo khi tôi nói mình sắp đi Tây Tạng, không còn làm tôi chùn bước mà ngược lại càng tăng thêm sự phấn khích khi chuyển đi tới gần



Một góc tĩnh lặng bên ngoài chùa Bu Shi Zha Lun

Khi tàu tiến vào cao nguyên Thanh Tạng, hành khách trên tàu đang hào hứng đổ ra hai bên cửa sổ ngắm nhìn núi tuyết, thảo nguyên xanh mướt với đàn bò, dê, cừu bình yên với cỏ. Mặc dù lấy cùng múi giờ với Bắc Kinh nhưng thực tế Tây Tạng chậm hơn hai tiếng. Trời tối muộn hơn, 9g mà vẫn còn sáng trắng. Chẳng còn thấy tiếng la ó phấn khích khi cảnh núi tuyết, thảo nguyên, bò rừng cứ kéo dài hàng chục tiếng từ sáng tới tối, mọi người đã chán chụp ảnh. Ai cũng mong thời gian trôi thật mau, mau tới Lahsa - thủ phủ của khu tự trị Tây Tạng.

Sáng sớm hôm sau, lên ô tô đi LinZhi - nơi có độ cao thấp nhất Tây Tạng, chỉ khoảng 3.000m. Điểm du lịch để mọi người dần thích nghi với độ cao. Trên đường tới LinZhi thì lại được đến đỉnh Mi La cao 5.013,25m - là nơi... cao nhất trong suốt chuyến đi.

Chúng tôi chỉ được xuống xe khoảng 30 phút để chụp hình. Gió to và hơi lạnh, cậu bạn mới từ TP.HCM sang đã phải mặc cả áo phao, quàng khăn và đeo găng tay len. Cứ ra ngoài xe, luôn được nhắc nhở giữ ấm, đi lại chậm và thở sâu, nếu khó thở phải trở lại xe ngay lập tức. Một cậu bạn Indonesia đã phải thở oxy ngay khi vừa trở lại ô tô.

Trưa hôm đó ăn cơm ở một quán ven đường ở độ cao 4.500m. Lần đầu ăn ở nơi cao như vậy chúng tôi đều có cảm giác lâng lâng. Khác với lời đồn về Tây Tạng chỉ có thịt chứ không có rau, bữa ăn đó của chúng tôi và khoảng 10 ngày sau đó đều chỉ có rau và rất ít thịt.



Đường về từ Lahsa lúc nào mây trời cũng trong vắt, cảnh núi tuyết, thảo nguyên, bờ rừng cứ kéo dài hàng chục tiếng từ sáng tới tối

Ngày đầu tiên đi tới 500km chỉ để quỳnh quáng chụp ảnh ở độ cao 5.013m, ăn một bữa cơm toàn rau và ngắm cây Bách to nhất thế giới, ai cũng chán nản và mệt mỏi thất vọng. Tối đó, ngay khi về khách sạn, chúng tôi rủ nhau đi tìm chỗ online. Ở một thành phố nhỏ cao nguyên mà quán net sạch đẹp, màn hình phẳng, tốc độ cao, có lẽ đó là ấn tượng tốt nhất của tôi về LinZhi.

Lại lên đường, hành trình hôm nay là 540km về Lahsa thăm hồ Ba Song Cuo, hồ nước ngọt nằm ở độ cao 3.700m. Một khu hồ rất đẹp, lục thủy - màu xanh của ngọc thạch trong vắt có thể nhìn thấy cá bơi cách mặt nước hai, ba mét. Bốn bề bao bọc bởi núi tuyết quanh năm.

Tại đây, lần đầu tiên tôi chú ý tới mây Tây Tạng, lạ lắm, đẹp như trong tranh vẽ của trẻ con vậy, tròn tròn vòng vòng. Ở đồng bằng chưa bao giờ thấy trời và mây đẹp như thế.

Sang ngày thứ tư, đến chùa Potala - trung tâm Phật giáo của Tây Tạng - nằm ở vị trí cao nhất thế giới. Cung Potala được xây dựng từ đầu thế kỷ 7, đến thế kỷ 17 trở thành nơi tu hành của Phật giáo Lạt Ma. Phải có chứng minh thư hoặc hộ chiếu mới có thể vào thăm, bởi bên trong lưu giữ rất nhiều tượng Phật bằng vàng. Pho tượng lớn nhất được đúc từ hơn ba tấn vàng và rất nhiều đá quý. Ý đồ chụp trộm ảnh của chúng tôi đã phá sản hoàn toàn vì nghe nói nếu bị phát hiện sẽ bị đập máy ảnh ngay lập tức.

Cung Potala là kiến trúc cao nhất Lahsa, để tỏ lòng tôn kính với Phật giáo, chính quyền nơi đây đã hạn chế độ cao của tất cả các kiến trúc khác. Vì vậy đừng ngạc nhiên khi toà nhà cao nhất Lahsa chỉ cao 12 tầng, bởi cung Potala cũng chỉ có 13 tầng.



Bên hồ nước mặn Na Mu Tuo, mây trời đẹp như trong tranh vẽ

Hồ và chùa là hai thứ xuyên suốt chuyến đi. Chùa ở Tây Tạng ít thắp hương, dùng nến là chính, vì sáp nến được làm từ sữa bò và sữa dê địa phương hiến. Loại hương duy nhất dùng là Tạng hương, công dụng chữa bệnh. Nếu bị cúm, chỉ cần đóng kín cửa rồi thắp hương, ngủ một giấc dậy là khỏi.

Ngày thứ năm, đi thăm Na Mu Cuo - hồ nước mặn lớn thứ hai của Trung Quốc, đồng thời là hồ nước mặn nằm ở vị trí cao nhất thế giới. (Trong tiếng Tạng có nghĩa là “Thiên hồ”). Từ bờ đông sang bờ tây dài 70km, từ bờ nam sang bờ bắc dài 30km.

Na Mu Cuo giống hệt như một bờ biển, nước xanh trong vắt, mặt nước xanh biếc một màu trời. Mọi người chọn đi bộ dọc theo bờ hồ, chỉ có tôi, Nam và hai cậu bạn nước ngoài quyết định leo lên cao. Arifit vừa leo vừa liên tục thở oxy, tôi cũng chậm chạp leo từng bước.

Chưa bao giờ cảm thấy leo mấy bước lại khó khăn và mệt như vậy. Không dám đi nhanh, từng bước, từng bước, hít thở sâu, đầu vẫn đau nhức. Cuối cùng chúng tôi cũng đến nơi, từ trên cao nhìn xuống hồ Na Mu Cuo rộng mênh mông, cảm giác đứng giữa đất trời thấy mình quá nhỏ bé. Đứng ở một nơi mà không phải du khách nào cũng dám leo lên, bốn chúng tôi đều có một cảm giác tự hào nho nhỏ.



Ngày thứ sáu là chặng đường hơn 400km tới thành phố Ri Ka Ze nhỏ và cổ kính, nơi nổi tiếng với đỉnh Chomolungma... Tour chỉ sắp xếp đi chùa Bu Shi Zha Lun, tại đây chúng tôi đã được toại nguyện khi kéo được một sư thầy Lạt Ma chụp ảnh chung.

Sang ngày thứ bảy về lại Lahsa, trên đường ghé qua nhiều khu mua sắm ngọc, tượng Phật, trà, đá Lục Tùng và... thịt bò khô. Tuy là món khoái khẩu nhất, nhưng sau khi đi ba vòng ném đủ mấy chục loại, tôi đã không mua gì cả, vì không không hợp (thực tế là đã ném chán chê rồi).

Sau 11 bữa ăn rau, bữa ăn cuối cùng cả ô tô nhao nhao đòi tự ăn. Bắt taxi ra trung tâm và ăn tối tại quán fast food Dicos. Nó như một bữa ăn ngon nhất và nhiều thịt nhất ở Tây Tạng của tôi.

Buổi tối cuối cùng, chúng tôi tụ tập ở phòng tôi chia tay nhau. Chuyển tàu về nhiều người nước ngoài hơn, chúng tôi quen nhau và trao đổi email. Giờ tôi có thêm nhiều người bạn mới, họ gọi tôi là người kỳ lạ bởi tôi luôn có những phản ứng khác người. Trong khi nhiều người phải thở oxy ở Tây Tạng, thì tôi có thể hít thở khá thoải mái. Tôi bị loạn thị, sau khi lên Tây Tạng tôi không thể đeo kính để nhìn gần, và về Bắc Kinh phải hai tuần mắt tôi mới dần trở lại bình thường. Thậm chí về Bắc Kinh, tôi đã bị ngạt thở suýt chết ở ga tàu điện ngầm vì... phản ứng chậm. Được an toàn trở về từ Tây Tạng, ai cũng cho là một may mắn. Đúng, đó là một may mắn bởi trong ký ức của tôi đã có một nơi có tên Tây Tạng.

Bài : Vân Anh

Ảnh : Samuel Huang

Lưu ý

Đi Tây Tạng vốn là tour đắt nhất trong du lịch nội địa Trung Quốc. Đi tàu hỏa 2 chiều sẽ rẻ hơn, mặt khác tranh thủ 48 tiếng trên tàu để thích nghi với sự thay đổi độ cao, đồng thời nghỉ ngơi sau chuyến đi vất vả. Những

người có bệnh mãn tính đường hô hấp không thích hợp khi du lịch lên độ cao trên 3.000m.

Bạn đến Tây Tạng, nếu có 4 trong 6 triệu chứng sau thì phải quay lại đồng bằng ngay lập tức: đau đầu, nôn mửa, chảy máu cam, sốt, khó thở, tiêu chảy. Nghiêm trọng nhất là sốt, bởi nếu sốt ở đây sẽ rất dễ bị vỡ mạch máu và chết ngay tại chỗ.

Cũng tại đây, lần đầu tiên tôi cảm thấy ngột thở vì sự lạc hậu khi phải đi vào nhà vệ sinh công cộng. Gọi là nhà vệ sinh chứ thực ra chỉ là cái lán dựng tạm ven đường. Cũng vì nỗi ác mộng này mà các ngày sau, cứ mỗi khi có nhu cầu, hầu như các du khách đều lựa chọn giải pháp “thiên nhiên”. Tuy nhiên hãy cẩn thận vì người quen của tôi đã từng “thiên nhiên” và bị một toán dân bản địa đuổi theo, không hiểu là để đòi phạt hay làm gì?

Cần Thơ - Món ngon từ dế

Những ai đã trải qua tuổi thơ ở miền quê đều biết đến món dế dân dã như dế chiên, dế kho tiêu... Nhưng con dế leo lên bàn nhậu của nhà hàng lại là chuyện khác. Anh Thanh Tùng, chủ trại dế cùng tên ở Củ Chi đã tìm ra con đường nâng cấp dế trở thành đặc sản. Và tất nhiên là không dế như ra ruộng bắt dế.



Mất 4 năm để chế ra cái máng nước cho dế uống như thế này

Nhắc đến dế, người lớn nghĩ ngay đến trò đá dế ngày xưa. nhưng trẻ em thị thành ngày nay thì không quan tâm vì game điện tử hấp dẫn hơn nhiều. Cổng trường cũng không còn chỗ cho dân bán dế vì phải ưu tiên cho các bậc phụ huynh đậu xe rước con về. Muốn nghe tiếng dế gáy thực thụ, bạn chịu khó ra ngoại thành vào ngày cuối tuần và còn có thể “một công đôi chuyện”: nhậu dế.

Chúng tôi đã làm chuyến đi như thế và tìm đến đúng địa chỉ: trại dế Thanh Tùng, ấp Bến Đò, xã Tân Phú Trung, huyện Củ Chi, cách trung tâm TP.HCM khoảng 25 cây số. Dế từ những gốc rau màu ngoài rẫy và đám rơm rạ trên đồng đã được đưa vào trại, chính xác hơn là trong những cái xô to cỡ 50 lít. Tại sao là xô nhựa mà không là lu khạp bằng đất? “À, để dế khỏi leo bò lên thành ra ngoài”, Tùng giải thích. Ít ai nghĩ rằng ông chủ trại dế đang quản lý một cơ ngơi trị giá khoảng 300 triệu đồng vừa mới qua độ tuổi 8X (28 tuổi). Và để có thể trở thành “bà mụ của dế”, từ chuyện nắm bắt tập quán, ép dẻ, cho ăn và nuôi thành dế thịt, Tùng mất đến 4 năm.

Tự thực nghiệm để lấy kinh nghiệm



Đã có người nghiên cứu về trùn đất và viết tài liệu hướng dẫn nuôi, nhưng về dế thì chưa hề có. Đi hỏi cán bộ khuyến nông cũng chẳng ai biết, thế là Tùng tự tìm hiểu bằng thực nghiệm. Sau những giờ đi làm thợ hồ trở về, Tùng tranh thủ ra ruộng bắt dế về thả nuôi trong mọi lu nồi sẵn có, hy vọng “dế đẻ ra dế”. Tùng kể: “Lúa đầu nuôi vài chục con, đến khi thấy dế con nheo nhóc mừng lắm”.



Thức ăn cho dế được lên thực đơn đủ thứ, cho ăn cả thịt, cá, rồi nấu cám với rau trộn, nhưng không hiệu quả. Chỗ nuôi dế ban đầu trong lu, sau chuyển sang đựng trong xô, đi làm thợ hồ tích cóp được bao nhiêu tiền là Tùng dành mua xô đựng dế. Có lúc bà con lối xóm thấy xô chất đống trong nhà mà dế đâu chẳng thấy nên dặn nếu có sập vốn thì... bán xô lại để đựng nước dùng sinh hoạt! Nuôi ít thì dế khỏe, nuôi nhiều thì dế chết hàng loạt, nhiều lúc Tùng muốn buông xuôi. Nhưng rồi Tùng lần ra nguyên nhân. Chẳng hạn như khói từ lò đốt bánh tráng đặt trong nhà làm hỏng môi trường sống của dế... Có lúc dế chết do ăn phải rau có phun thuốc trừ sâu. Tùng chỉ biết được nguyên nhân này nhờ không cho dế ăn rau đồng loạt. Đó là vào năm 2003, khi lúa dế ngon lành nhất đang chuẩn bị xuất trại để giúp chủ thu

hồi vốn và trả nợ



Ấu trùng đế đùn đất lên để chuẩn bị nở. Những chú đế mới nở, nhỏ li ti như kiến con

Sau những kinh nghiệm đánh đổi bằng công sức lẫn tiền bạc, Tùng dần dần nắm được những tập tính, thói quen sinh hoạt, chuyện cho đế đẻ... để có thể chuyển lên thành trại đế. Gọi là trại cho nghe “vĩ mô” chứ thật ra ở đây chẳng có tí thiết bị máy móc nào cả. Đế được nuôi theo một quy trình hoàn chỉnh từ giai đoạn đẻ trứng, ấu trùng, đế con, đế sữa và đế trưởng thành (còn gọi là đế thịt). Đế đẻ được nhốt riêng theo tỷ lệ cứ một đế trống thì hai đế mái. Tùng giải thích: “Trong thiên nhiên, khi đào hang đế, người ta thường gặp chỉ có một chú đế trống và khoảng 7 - 8 con đế mái. Lúc đầu mình cũng nhốt đế đẻ theo tỷ lệ này, sau nhiều lần thử nghiệm mới phát hiện kế hoạch hoá 1:2 là hợp lý nhất. Trứng đế nở nhiều hơn và đế con cũng khoẻ mạnh hơn”.

Cái gọi là “thiết bị ấp trứng” ở trại đế Thanh Tùng chỉ là một cục xi măng lỏm vào giống như gạt tàn thuốc lá để bỏ đất vào đó cho đế đẻ. Mỗi lứa đế đẻ khoảng 500 trứng. Vấn đề quan trọng là giữ ấm cho đất để khi ấu trùng phát triển, nó sẽ tự đùn đất lên rồi nở thành đế con. Đế con nhỏ li ti như kiến, được nuôi bằng cám và cho uống nước trong máng tự chế. Các giai đoạn phát triển tiếp theo của đế được chăm sóc theo chế độ riêng. Tuổi đời đế kéo dài 4 tháng, nhưng đế lên được đĩa ăn của nhà hàng thì chỉ cần ở độ tuổi 2 tháng rưỡi.



Suốt cả buổi sáng, để gáy inh ỏi. “Nhưng đến chiều tối thì im thin thít”, Tùng khẳng định. Trong xô đựng để sắp bước vào giai đoạn trưởng thành, Tùng xếp vào đó rất nhiều rế (vật lót nôi khi bưng, dọn) khi để để có chỗ trú ẩn thông thoáng trên một diện tích hẹp. Những chiếc rế đan bằng tre hoặc tầm vông quen thuộc ngày nào bỗng dưng có một “đầu ra” khá lạ lùng, bởi từ lâu nó đã nhường chỗ cho những vật dụng lót nôi khác hiện đại và “sang trọng” hơn, kể cả ở nông thôn ngày nay. “Cuối năm lễ lạc, chắc những người làm rế phải mang gà hoặc vịt đến biếu Tùng!”, chúng tôi nói đùa. Tùng cười: “Khi em đặt hàng vài chục ngàn cái rế, họ đan không kịp giao”. Trong suốt câu chuyện kể về những nhọc nhằn khi nuôi dế, Tùng chợt có một phút giây hạnh phúc.

Các món ăn từ dế



Dế cơm chiên giòn kèm lá cóc, rau húng lủi cuốn bánh tráng

Mỗi ngày, trại dế Thanh Tùng cung cấp khoảng 10kg dế cho các nhà hàng ở thành phố và chế biến món ăn tại chỗ phục vụ khách tham quan có nhu cầu thưởng thức. Mô hình nuôi dế được Tùng “công khai” trong những chiếc thùng làm bằng mica trong suốt vừa mang chút dáng vẻ “hiện đại”, vừa tránh những trường hợp khách vào bên trong trại không ngăn được “kỷ niệm tuổi thơ trời dậy” nên thò tay vào xô bắt dế trống ra nắm râu quay để đá. Dế chưa kịp say thì chủ trại đã thấy... chóng mặt rồi!

Về chuyện phục vụ món dế ngay tại nhà, Tùng cho biết: “Lúc đầu nuôi dế

bỏ mỗi nhà hàng, lặn lội đi chào mời cũng quá cực vì nhiều người thấy mình trẻ tuổi quá nên không tin. Và lại, họ cũng chưa biết chế biến món gì. Thế là mình tự nghĩ ra các món ăn và mời bạn bè đến ăn góp ý. Nhờ đó mà tiếp thị thành công sản phẩm, nhà hàng nào chưa biết cách làm thì mình hướng dẫn luôn”.



Dế tằm bột chiên giòn

Thực đơn quán dế Thanh Tùng gồm nhiều món, nhưng dễ ăn (và nhậu) nhất có lẽ là dế sữa chiên giòn, dế lăn bột chiên, dế cơm chiên cuốn rau sống bánh tráng. Con dế sữa độ 2 tháng tuổi, thân bóng lưỡng, cánh mới nhú ra khỏi vai, được đem chiên vàng và ăn kèm với các loại rau quen thuộc như húng lủi, tía tô, diếp, húng quế... cùng bánh phồng tôm. Đặc biệt món dế ở trại Thanh Tùng được ăn chung với lá cóc. Bí quyết này do anh chủ trại tự chế. “Sẵn có cây cóc trồng ở sau nhà, hái lá non ăn thử thấy vị chua thích hợp với dế chiên, thế là mình đưa vào thực đơn”. Tất nhiên là Tùng còn trồng cây cóc ở nơi khác để có thể đảm bảo đủ lá non cho các món ăn.



Những ai chưa từng ăn dế quả thật cũng hơi ngại khi nhìn đĩa dế xếp lổn nhổn. Nhưng sau khi đã lấy can đảm bỏ vào miệng nhai vài con, cảm giác ngại ngùng tan biến ngay, nhường chỗ cho đôi tay làm việc liên tục. Một trăm gram dế trên đĩa nhanh chóng bốc hơi theo nhịp đĩa gắp và làm “mồi dẫn” cho những món khác.

Đế con đế trở thành một món ăn độc đáo trên bàn nhậu là chuyện không đơn giản. Ngoài món rượu đế do Tùng nghĩ ra và đảm bảo “ông uống rồi... ông tự khen vì cơ thể không bị uế oải vào sáng hôm sau”, các món đế chiên do gia đình Tùng chế biến hiện nay thường dùng với tương ớt và nước mắm ớt. Nếu chỉ có vậy thì chưa đủ. Nước chấm ngon và “bắt” với món ăn đòi hỏi phải có nhiều sáng tạo hơn nữa. Mà điều này thì Tùng chưa nghĩ ra. “Hay là mời ông đầu bếp nổi tiếng nào đó ở thành phố về ăn thử và pha chế ra loại nước chấm độc đáo hơn?”. Tùng có vẻ “chịu” gợi ý nhỏ của chúng tôi.

Những người mê đế



Một lứa đế ta (đế than, đế lửa) đẻ khoảng 500 trứng, ấp 9 ngày sau nở, 2 tháng sau có thể đem chế biến món ăn. Để nuôi thêm 25 ngày nữa thành đế giống. Riêng đế cơm có thời gian nuôi lâu hơn, từ lúc nở đến lúc trưởng thành mất 6 tháng.

Dân ăn đế, tưởng chỉ là dân nhậu hoặc cánh mày râu, nhưng lại có cả các bà các cô. Tùng cho biết họ đi theo nhóm 7-8 người, kêu đủ các món đế ăn cho biết. Tùng kể lại một trường hợp ấn tượng nhất: “Hôm đó, quán đón một bà cụ đã ngoài 70 tuổi, sống ở Tân Bình đón xe buýt lên Củ Chi, rồi hỏi thăm xe ôm nhờ đưa vào trại đế. Bà kêu một lúc 2 đĩa đế, một mình ăn ngon lành. Ăn xong, bà cụ kể nghe nói ở đây có món đế nên lặn lội tìm ăn. Hồi nhỏ ở quê nghèo Tiền Giang cụ hay ăn đế, nhưng lên Sài Gòn mấy chục năm rồi làm gì có đế mà ăn. Nay nghe có nhà hàng đế nên phải tự mình đi ăn cho kỳ được”.

Khách đến quán đế đa phần là khách quen. Cũng có người biết trại đế qua các phương tiện thông tin đại chúng rồi tự tìm đến, như trường hợp hai anh Hưng và Toàn mà chúng tôi gặp trong lúc đang thưởng thức các món đế chiên. Nhà ở đường Cách mạng Tháng Tám thuộc quận Tân Bình, hai anh lên xe buýt đi Củ Chi, rồi hỏi thăm trại đế và được xe ôm chở vào tận đây (từ

ngoài đường quốc lộ vào đến trại hơn cây số). Anh Hưng nói: “Ăn dế, nhâm nhi rượu dế mà chỉ ở đây có, đúng là đã thiệt”. Hai anh cũng không giấu ý định là đi tiền trạm trước khi quyết định đặt mua dế cho quán nhậu của mình ở Tân Bình.



Có thể nói mô hình nuôi dế của anh Tùng đang thành công. “Vậy nếu có ai muốn hợp tác đầu tư mở rộng quy mô, Tùng có chịu không?”, chúng tôi hỏi. Một thoáng suy nghĩ, Tùng cho biết: “Khi thử nghiệm nuôi và nghĩ rằng sẽ nuôi được, em phải đi vay nóng bên ngoài với lãi suất cao vì chẳng có ngân hàng nào chấp nhận cho vay khi họ đánh giá em quá mạo hiểm và lại không có thứ gì để thế chấp, kể cả ruộng đất. Nay có người quan tâm, em hứa trả lời vì còn ngại nhiều chuyện”.

An Giang - Khi đến Mùa khai thác thốt nốt

Vùng Thất Sơn (An Giang), cây thốt nốt trồng nhiều ở hai huyện miền núi Tri Tôn và Tịnh Biên, mang đậm bản sắc văn hoá của người đồng bào Khmer Nam bộ đây là cây thuộc họ cau dừa, tàu lá giống tàu cọ nhưng to hơn và xoè ra như chiếc quạt. Cây thốt nốt dễ trồng, chúng có thể mọc trên các triền núi, các phum sóc và dọc theo các bờ ranh ruộng, mang lại nhiều lợi ích kinh tế cho người dân địa phương.



Trèo lên cây thốt nốt để lấy nước 2 lần mỗi ngày

Cây thốt nốt không bỏ thứ gì. Lá dùng đan quạt, gói đường thốt nốt, lợp nhà, làm chuồng dơi. Thân cây già thì làm cột, kèo... Thốt nốt nở hoa rộ vào tháng 10 âm lịch hàng năm. Người dân địa phương sẽ cắt chót hoa, dùng kẹp tre kẹp nhẹ từng cuốn lần ra ngọn, rồi máng ống tre vào hứng lấy nước. Hằng ngày, người dân ở đây trèo cây thốt nốt để lấy nước 2 lần (6g sáng, 2g chiều).

Mỗi cây có thể cho 30 lít nước mỗi ngày. Nước thốt nốt uống ngọt, được người dân địa phương bỏ vào ống tre gánh bán ở các chợ phiên vùng núi, giá một ống nước là 2.000đ (khoảng 1 lít).

Còn trái thốt nốt thì bán 20.000đ/chục (10 trái) lấy cái ăn ngon! Về cách nấu đường thốt nốt, cứ 7 lít nước thốt nốt, người ta nấu thành 1kg đường thốt nốt. Thu nhập từ mặt hàng đặc sản miền núi này cũng khá ổn định nên nhiều người phải mượn thêm của những hộ khác quanh vùng theo từng mùa để khai

thác với giá mỗi cây, ít nhất là từ 150.000 đồng và vụ mùa kết thúc vào tháng 6 âm lịch hàng năm.



Sản phẩm đường thốt nốt

Từ đầu tháng 1.2007, nông dân vùng Bảy Núi đã bắt đầu khai thác nước thốt nốt niên vụ 2006-2007 phục vụ nước giải khát cho du khách và làm nguyên liệu sản xuất đường. Trung ương Hội Nông dân Việt Nam vừa có dự án đầu tư gần 100 triệu đồng để hỗ trợ thí điểm cho khoảng 30 hộ người đồng bào Khmer ở xã Văn Giáo, Tịnh Biên sản xuất đường thốt nốt.

Các hộ này sẽ được cơ quan chức năng hướng dẫn cách khai thác; xây lò nấu đường; thiết bị chế biến đường... để giữ vững thương hiệu, phẩm chất đường, nhằm phục vụ du khách lâu dài. Hiện tại lò 1kg đường, giá 8.000-9.000đ; tại chợ Châu Đốc, 1kg giá 11.000-12.000đ, tăng 3.000đ/kg so với cùng kỳ năm ngoái. Vùng Thất Sơn có trên dưới 60.000 cây thốt nốt, hàng năm cung ra thị trường trong và ngoài nước gần 5.500 tấn đường... Sản phẩm đường thốt nốt là một trong những sản phẩm thu hút nhiều du khách.

Ở Huế có Một chút Cung đình nơi đất Bắc

Người Huế nổi tiếng với nhiều món ăn ngon vì sự tinh tế. Món chè, được quen gọi là chè hẻm, không chỉ ngon mà còn giá rẻ khó ngờ. Gần 20 năm nay, món chè Huế đã “cư ngụ” ở Hà Nội trong những không gian phố rộng rãi, khác hẳn những cái quán nhỏ xinh trong các con hẻm của Huế.



Cách đây 20 năm ông Nguyễn Hữu Minh nghĩ tới sự mến mộ của thực khách với chè Huế, lại thấy đất Hà thành ít có các quán chè ngon nên đã mang cả gia đình ra Hà Nội mở cửa hàng.

Ông thuê được nơi có mặt tiền rộng, từ 7 - 8m trở lên để tạo không gian thoáng đãng ngay từ ban đầu cho khách. Ông còn nhấn mạnh nét Huế của quán bằng những khung ảnh cảnh đẹp Huế.

Hàng chục chiếc nồi đựng chè lớn nhỏ được xếp sát cạnh nhau tại quầy ngay lối ra vào: chè hạt sen, chè kê, chè bông cau, chè khoai tía, chè môn, chè bột lọc bọc thịt quay, chè đậu, chè đậu ván đặc, chè đậu xanh đặc, chè đậu huyết, chè nhãn bọc hạt sen,..

Những chiếc bàn ăn nhỏ thấp, đơn giản nhưng sạch sẽ. Trên bàn luôn có một bình nước đun sôi để nguội đầy đặn và những chiếc ly nhỏ để khách dùng tráng miệng.

Chè ở đây có mùi thơm đặc trưng của lá dứa và ngọt vừa phải. Ăn nóng hoặc lạnh đều rất ngon. Ông Minh có bí quyết nấu chè riêng, mà ngay nhiều

quán chè trong Huế cũng không nấu được.

Các hạt đậu được ninh công phu, làm sao cho đường ngấm từ trong ngấm ra, đậu mềm, bở mà vẫn nguyên hạt tròn trịa. Nguyên liệu cũng mang từ trong Huế ra, như ngô được lấy từ Cồn Hến, hạt sen lấy từ Đại Nội. Còn các loại đậu ở Huế đều có vị khác với các địa phương khác, khiến cho vị chè của quán cũng thêm phần đặc trưng.

Ba cửa hàng chè của ông Minh ở tại 327 - phố Bạch Mai, 336 - Khâm Thiên và 306 - Cầu Giấy đều giống hệt nhau về hình thức bên ngoài và cung cách phục vụ.

Thời gian đầu, ông lấy tên cho quán đơn giản là Chè Huế. Sau mọc ra nhiều cửa hàng bắt chước ông quá, ông Minh mạnh dạn đổi tên quán thành Chè Cung Đình. Ông cũng ngầm muốn nói với khách hàng của mình về một vẻ riêng của quán, một sự tinh tế cao độ của món ăn chơi bình dị mà không dễ tìm ở nơi khác. Tất cả các loại chè ở đây đều chỉ cùng một giá: 5.000 đồng.

Hà Thành - Xe chở mùa

Những xe hoa Hà thành chừng vài năm nay xuất hiện nhiều, phong phú hơn, thậm chí nó đang trở thành một dấu ấn mới của Hà Nội. Đi nhiều, chưa thấy nơi nào trên đất Việt này có nhiều xe bán hoa rong như vậy



Những xe hoa rực rỡ chạy len lỏi khắp thành phố. Ảnh: Jundat

Những ngày cận kề tết này, trên những gánh hàng hoa kinh kỳ len lỏi khắp các đường ngõ thủ đô, những cành đào nở sớm đã vào thành phố. Hoa đào tía cành, hay cành đào non chật sớm cũng đều có giá trị.

Đào Hà Nội đầu tháng chạp đã vào phố. Người ta muốn nhìn thấy tết, muốn chơi hoa tết từ những ngày còn náo nức trông chờ mùa xuân. Quán xá, cơ quan hay cả những góc nhà riêng tư, cành đào nho nhỏ bắt đầu bung cánh. Bởi thế mà nhìn những cành đào đầu tiên theo xe hoa vào thành phố, thấy nao nao cảm giác ấm lòng tết nhất cuối năm...

Nhu cầu tiêu thụ hoa ngày càng mạnh đi đôi với mức sống thị dân cao lên. Hoa hiện diện cùng những nhu cầu về ăn ngon - mặc đẹp - ở tiện nghi đang phát triển mãnh liệt vậy.

Xe hoa Hà thành dễ kiếm, thậm chí phố nào cũng có. Người bán hoa thường là người lao động của các tỉnh lân cận. Nghề nông ngày càng nhàn, chỉ với một chiếc xe đạp, một chiếc sào buộc đằng sau và một chiếc xô đựng nước là có thể hành nghề lương thiện.

Vốn chừng 200 ngàn, buổi sớm lên chợ hoa Nghi Tàm chọn hoa đủ bán cho một ngày. Mua buôn, bán lẻ tùy duyên mà có thể kiếm được vài chục

nghìn đủ ăn và ở trọ. Nói tùy duyên bởi đắt hàng hay không còn phụ thuộc vào... thẩm mỹ.



Ở cái xứ bốn mùa thời tiết luân chuyển này, nhìn xe hoa cũng thấy bốn mùa đang đi qua. Ảnh: Jundat

Chợ hoa Nghi Tàm sớm có đủ thứ thượng vàng hạ cám, người bán lẻ phải biết chọn hoa. Có hoa rẻ mà có thể bán được đắt, bởi hoa hiếm, hoa lạ, hoa không phổ biến. Còn nếu không cũng phải biết chọn hoa đẹp đều, bởi bán lẻ tính tiền theo bông không như mua buôn theo bó. Hoa đẹp thì bán lại được, hoa còi hoa xấu thì bán xô cũng chẳng đắt...

Đầu chợ Âm Phủ phía Hai Bà Trưng có một xe hoa duyên như thế, cũng xe bình dân thôi nhưng nước tiếng chẳng cần phải đập rong mà cứ chống chân dựng vỉa hè.

Chị bán hàng rất kiêu, hét giá cao và rất khó mặc cả. Bởi tuy là xe rong nhưng rất biết chọn hoa: hoa lạ, hoa hiếm và... cả hoa trái mùa. Hoa của chị rất ít khi đụng hàng và thường không phổ biến như các gánh hoa rong khác.

Cái sự kiêu ấy vừa bắt nguồn từ cái xe hoa lạ, mà cũng bắt đầu bởi quá nhiều khách quen... làm hư bà bán hàng. Dân trung lưu ít thời gian, cứ tạt xe ga vào lấy một bó hoa nhanh chóng, bởi họ yên tâm là hoa mới và cũng chẳng mất công đi kiếm hoa lạ cho từng mùa.

Vậy nên đừng có lạ khi có thể bất ngờ có người mua một bó hoa bướm bướm, mồm chó, thậm chí là bó mào gà hay thủy dương ở đây mà giá tới 50 ngàn, tương đương với chục bông loa kèn đương vụ. Ăn nhau là cái duyên bởi vậy.

Cái duyên nữa của ngã năm Nguyễn Du - Bà Triệu, từ lúc nào hình thành một góc phố hoa hồng. Trên tuyến đường một chiều đông đúc này, người bán nào đến cũng chọn ngay một điểm đèn giao thông mà trưng ra những mẹt hoa hồng. Hoa hồng Hà Nội bốn mùa đều đẹp, mùa nào cũng có.

Dân bán lẻ mua buôn về đây, kỳ công tỉa lá và cánh hoa phía ngoài thâm nát. Họ bày ra hàng trăm, ngàn bông hồng theo từng màu, đều tăm tắp, mơn mớn và mướt mát sức sống... Khó ai mà cưỡng lại được và dừng lại ngắm, mua không cần chọn từng bông và lâu dần thành thói quen. Mua hoa hồng rẻ là đến ngã năm này. Những mùa cao điểm, ở đây có khoảng hai chục mẹt hoa hồng, giá tương đối phải chăng, từ 10 đến 30 ngàn đồng/chục bông...

Từ dạo những giống hoa hồng mới được lai tạo liên tục ở miền Bắc, chẳng rõ thành tựu của ai mà liên tục có những giống hoa hồng mới. Đủ màu, đủ cỡ, bốn mùa từng bừng... thậm chí dân Nam phải khẳng định Hà Nội mới là xứ hoa hồng, vượt mặt cả hồng Đà Lạt, Sa Pa... Điều này chắc không lâu nữa là sẽ trở thành “thương hiệu” mà thôi.



Nguyễn Du - Bà Triệu, từ lúc nào hình thành một góc phố hoa hồng. Ảnh: Minh Trí

Có thể là chuyện lạ nơi khác, chứ chẳng còn lạ nơi Hà thành, những xe hoa rực rỡ chạy len lỏi thành phố, thường những xe chở nhiều hoa nhất, chọn hoa đều và tinh nhất lại thường là các anh chàng thanh niên.

Dường như các cậu thanh niên này nhanh nhạy thị trường hơn phụ nữ, cộng với sức khoẻ nên các xe hoa ấy ăn đứt về thị giá. Chắc chỉ có xứ này mới thấy, cả ngàn bông hồng nhưng đều tăm tắp kiêu hãnh dạo phố, hoặc nghỉ băng quơ tại một góc đường...

Hà Nội không thiếu những cửa hàng bán hoa sang trọng. Khu chợ nào

cũng có vài sạp hoa nơi cửa vào một cách thanh lịch... Thế nhưng sự xuất hiện của các xe hoa di động hợp lý đến mức, cảnh sát giao thông hiếm khi thấy phiền vì họ. Từ lâu rồi, Hà Nội đã khó chối từ một dịch vụ đáng yêu và duyên dáng như vậy. Ở cái xứ bốn mùa thời tiết luân chuyển này, nhìn xe hoa cũng thấy bốn mùa đang đi qua.

Tây Bắc - những tín hiệu mùa

Sáng ra, trên mái tranh nhà sàn, ở đám cỏ già nơi bờ ruộng thường có những lớp bột trắng mỏng như muối đọng lại trên ruộng chặt làng muối. Đây chính là sương muối



Người ta nói rằng ở Tây Bắc, một ngày có bốn mùa bởi vì có bốn thời khắc mà sự cách biệt về thời tiết và cảnh vật hiện ra rất rõ ràng. Buổi sáng, khi nắng lên dần trong sương mờ còn giăng giăng se lạnh, là mùa xuân. Buổi trưa, mặt trời rực rỡ, nắng sáng ấm áp, cỏi trần chạy chơi khắp núi khắp rừng mờ hôi nhể nhại, là mùa hạ. Buổi chiều trời trong xanh, nắng vàng trong như hổ phách rọi chiếu trong dịu dàng hơi núi, là mùa thu. Còn nửa đêm, dù ngay giữa mùa hạ, cũng phải cuộn mình trong chăn mỏng mới đủ ấm mà ngủ say giấc, là mùa đông. Đây là sau này lớn lên nghe phân tích, mới thấy rõ như vậy chứ tuổi thơ mình hồn nhiên như hoà vào cây, vào rừng, vào suối, vào thác thì đâu đã biết phân tích ra là như thế.

Ngày ấy, mỗi mùa trong một năm gắn liền với một vài tín hiệu gây nên những thích thú và khoái chí của tuổi thơ, chẳng hạn như:

Ve sầu non và búp ổi non



Mùa hạ bắt đầu đến khi những tiếng ve đơn lẻ, rồi sẽ thành một đại dàn nhạc ra rả suốt ngày đêm trên những tầng cây. Đám trẻ ở các bản Tây Bắc chúng tôi hồi xưa có một món ăn rất "man rợ". Đó là ăn ve sầu. Tất nhiên là bây giờ nghĩ lại thì thấy thể thôi, chứ ngày đó lại là một thú vui ghê lắm. Đang ngồi trong lớp học bên rừng, bỗng nghểnh tai lên vì một vài tiếng ve rụt rè đầu đó. Sau buổi học, tót ra khỏi lớp là nghiêng ngó dưới những gốc cây rừng, thấy một vài cái vỏ ve lột thì nhớ lấy. Ban đêm soi đuốc đến, tìm những con ve vừa từ dưới đất bò lên, vừa bò vừa lột. Có thằng táo tợn thì quẩn ve sống đang ngộ nguậy với búp ối non cho vào mồm ăn ngon lành. Nếu chưa quen thì nướng con ve qua trên lửa rồi mới ăn. Cũng lạ là nhai một lúc thì thấy nó cũng bùi và... ngon. Sau đêm ăn ve với búp ối non thì chẳng mấy chốc nữa là mùa hè thực sự về...

Cơn lũ cuối cùng và mùi cơm lam



Mùa hè ở Tây Bắc thường kết thúc bằng một vài cơn lũ rừng thật lớn. Lũ tràn về sừng sục trên mặt suối Nậm La mênh mông. Những cây gỗ to trôi băng băng. Chúng tôi thường phải vào rừng hái củi, gánh những gánh nặng rụt cổ lên dốc, xuống dốc mãi mới về tới nhà thì đây là dịp an nhàn nhất, cứ lựa theo dòng nước lũ mà bơi ra, dìu dần những cây gỗ to ấy vào bờ, ghé lên bờ, lũ rút là tha hồ bổ ra thành củi mang về. Sau một hai cơn lũ lớn cuối mùa, nước suối hiền hoà. Khi những vầng lũ trên thân cây, trên đá khô đi là trắng đã vào mùa, sáng trong xa rộng như đầy cái mùi thơm cơm lam mới đốt đêm ăn chơi của nam nữ tụ tập đầu bản đi thật xa. Và những thằng con trai

phồng phao mới lớn đã bắt đầu ti toe bàn chuyện đi chọc sần tán gái. Bài học đầu tiên là ép mình nín thở xem các anh chọc sần trước rồi rủ các chị đi ra rừng tán tỉnh nhau ra sao...

Sương muối



Đây là tín hiệu báo mùa đông đã hoàn toàn chiếm lĩnh. Buổi tối chỉ có ngồi bên bếp lửa là ấm, còn nhào ra ngoài xa một chút là đã thấy lạnh tê người rồi. Có đứa nào chịu khó mặc thật ấm xuống dưới chân sần mang lên gốc sần (củ mì) vừa nhổ ở nương lúc chiều, gọt vỏ trắng tinh, bọc vào mảnh lá chuối nướng trên than cho khô rồi bỏ lá chuối nướng cho chín vàng thơm ngào ngạt, ăn trong đêm đông chí ấy thì không gì thú bằng. Bà bảo thế nào đêm nay cũng có sương muối. Sáng ra, trên mái tranh nhà sần, ở đám cỏ già nơi bờ ruộng thường có những lớp bột trắng mỏng như muối đọng lại trên ruộng chạt làng muối. Đây chính là sương muối. Chạy lại chỗ các ống nước để đầu sần nhà, thọc tay vào gập ngay một lớp băng mỏng nổi bên trên, ràn rạn dưới tay và buốt đến thót người lại. Đến lớp học, trên đường đi được mẹ chuẩn bị cho cái lon sữa bò có dây thép làm quai, thả vào đó đầy những cục than củi gỗ ban, để thêm ấm dọc đường. Sau một hai đêm sương muối, cây cối có thể sẽ bị tấp y như bị đại hạn. Phải chặt ngay những cây mía trong vườn ăn vội ngọt sắc, chứ để một tuần sau, nó đã chua thoảng mùi bỗng rượu mất.

Bắt cá trong chạng

Con suối Nậm La im lìm suốt mùa đông. Nước trong veo và buổi sáng thường thấy nước bốc hơi lên như đang bị ai nấu. Lạ là trời có lạnh đến mấy thì xuống bên nhúng tay xuống nước, vẫn thấy nó ấm hơn thật.

Người Thái có một cách bắt cá mùa đông rất hay: tại những đoạn suối sâu nước lững lờ chảy, người ta xếp đá, chặt cây thả xuống thành đồng lớn dưới đáy cho cá vào trốn rét gọi là chạng cá. Người ta đốt đồng lửa lớn trên bờ, rồi

quây đồng cây, đá dưới suối bằng những tấm mảnh đan bằng tre rộng xung quanh. Lần lượt những cây đá được vớt lên ném ra ngoài chặng và tấm mảnh được thu hẹp dần. Những con cá béo hù được ném từ chặng lên cho người ở trên bờ bắt lấy, quẫy đập trên nền đất khô. Trên đồng lửa lớn đã có vài con được xiên qua cành tre tươi nướng trên than, mùi thơm bay điếc mũi. Thế có nghĩa là sắp đến Tết rồi đây. Những con cá ngon nhất sẽ được thả vào đầu đó đợi Tết về làm món cá nhồi rau thơm nướng pa pỉnh tộp trứ danh của miền Tây Bắc.

Tiếng trống hội xuân sắp dập dồn khi hoa đào, hoa mận đã ủ nụ căng trong vườn nhà. Lại tha hồ mà ném còn, chơi mắc lẹ, xúng xính quần áo mới. Cho đến khi những đám hoa ban trắng bùng lên như những đám lửa trắng trên những sườn núi cao là đang giữa mùa xuân. Khi những đám lửa này nhạt dần, nhạt dần rồi biến mất trong màu xanh sung mãn của núi, của rừng là bắt đầu vắt sang mùa hạ để tiếp nối một vòng quay mới của thời gian...

Tour xả stress

Nhóm du khách hôm nay xuất hiện ở rừng sinh thái Cần Giờ trông rất lạ. Họ tập trung ở một không gian yên tĩnh, ngồi nghe hướng dẫn về kỹ thuật hít thở và...thực hành sơ thiền

Có người lấy làm thắc mắc: hoá ra bỏ tiền mua một tour du lịch chỉ để học cách... hít thở?

Thư giãn



Khi áp lực đô thị ngày càng tăng, nhu cầu tour tâm lý càng được ưa chuộng. Ảnh : PV

Kết hợp đi tour và tìm kiếm giải pháp tâm lý là loại hình du lịch đang được ưa chuộng tại Nhật và các nước có nhịp độ phát triển đô thị cao, áp lực sống con người ngày càng mạnh. Chính vậy, việc đón đường loại tour này là hoàn toàn hợp lý. Nhưng để du khách làm quen và tìm hiểu đặc tính, thấy được tính ưu việt khi bỏ tiền mua tour thì còn phải qua thời gian.

Gần đây, giới kinh doanh du lịch tại TP.HCM bắt đầu xôn xao về loại hình du lịch tạm gọi là Tâm lý, chữa bệnh, du lịch Thiền. Nói chung là những tour chăm sóc sức khỏe, tinh thần cho khách hàng. Những công ty như Fiditour cũng có những chương trình mời các chuyên gia bác sĩ uy tín tư vấn về bệnh tiểu đường, sinh lý tuổi già... Trong đó, chương trình tour đi Đà Nẵng, kết hợp học Yoga có lượng khách khá đều mỗi tháng.

Tuần vừa qua, công ty du lịch Hoà Bình tổ chức một chuyến du lịch tâm lý cho 35 khách (trong đó, 2/3 là khách nước ngoài) đi Phan Thiết. Với những điểm đến đã quen, có khách đã đi Phan Thiết 10 lần nhưng vẫn cho

biết đây là tour đem lại ấn tượng lạ: khách được các chuyên gia tâm lý Huỳnh Văn Sơn, Lý Thị Mai trao đổi nhiều vấn đề cuộc sống cũng như tham gia sinh hoạt tập thể... Thường sau những chương trình tour tham quan, du khách có cảm giác mỗi mệt vì... chơi, vì chạy mịt mù theo những điểm đến của chương trình thì tour này lại tạo cho họ cảm giác nhẹ nhàng, thoải mái, những bữa ăn ngon, những trò chơi tập thể kết nối mọi người với nhau. “Giá tour bình thường đi Phan Thiết 2 ngày 1 đêm là 1 triệu, giá tour này chỉ tăng 150 ngàn, nhưng nhiều du khách cho biết, khi đã đi dạng tour tâm lý thế này, họ sẽ không chọn loại tour tham quan thông thường nữa!”- anh Việt Hải, người phụ trách tour này nói.

Sắp đến, công ty du lịch Hoà Bình còn triển khai dạng tour này ở Ninh Chữ và thử nghiệm ở nhiều điểm đến khác.

Thiền nhập đời



Quan sát hơi thở của mình, chuyện tưởng đơn giản nhưng các "thiền sinh" trong tour du lịch Thiền này phải học và thực hành cả sau chương trình tour.
Ảnh : PV

Trong khi đó, tour du lịch sinh thái Cần Giờ của công ty Vietnam Travel Guide thì chú trọng cung cấp cho du khách phương pháp hít thở, an tịnh, một cấp độ sơ thiền hướng đến việc tự tập luyện và mang tính nhập đời. Không gian sông nước, rừng sinh thái trong lành là điều kiện tốt cho những bài tập và những cuộc tham quan khám phá thú vị. Đặc biệt, mọi sinh hoạt của du

khách trên chuyến đi vẫn đảm bảo bình thường, không phải kiêng cử những bữa ăn cá đồng hay thưởng thức các món hải sản nổi tiếng của vùng rừng ngập mặn Vàm Sát!

Những du khách ngày thường bận bịu với nhiều áp lực thời gian và công việc được học qua về hành thiền, sơ thiền, ngoạ thiền, toạ thiền... Qua những bài học tưởng chừng đơn giản là dẹp bỏ tạp niệm, nhận khí vào mình, lắng nghe hơi thở và tìm thấy sự an tịnh trong tâm hồn, nhiều người có chung một nhận xét: tưởng đơn giản mà thật khó.

Ông Lương Thế Vy, giám đốc Vietnam Travel Guide là một thiền sinh 4 năm nay sinh hoạt ở Mai Thôn, nắm khá vững phương pháp Thiền nhập đời để truyền đạt lại cho du khách. Ông nói: “Bản thân mình, nhiều khi công việc công ty và gia đình căng thẳng, việc ngồi tĩnh lặng quan sát hơi thở của mình cũng là cách hạn chế sự ức chế, trầm uất trong cuộc sống. Người mắc chứng mất ngủ vì suy tính lo lắng quá nhiều chuyện, có người ăn không ngon, stress vì công việc... họ cần có phương pháp một cách thiết thực, dễ hiểu nhất chứ không nên dùng thuật ngữ quá chuyên môn. Cốt để ai cũng có thể thực hành được!”.

Những dạng tour này thu hút một lượng khách chưa nhiều nhưng đủ để hình thành dạng sản phẩm mới khá đặc biệt trong khi stress và những bệnh đô thị ngày càng tăng.

Đến Lào - Thăm ngôi đền Wat Phou

Tỉnh Champasak thuộc Nam Lào có ngôi đền Wat Phou nổi tiếng nằm trong danh sách di sản thế giới của UNESCO. Rất ít du khách Việt đặt chân đến nơi đây, phần vì đường xa, phần vì chưa có công ty du lịch ở Việt Nam chú ý khai thác. Tôi đã thử đeo ba lô và cầm bản đồ lên đường.



Du khách hành hương lên Wat Phou

Ở Champasak, ngoại ngữ được người Lào hiểu nhiều nhất là tiếng Việt, vì tỉnh này có cộng đồng người Việt sinh sống khá đông. Lên xe Open Tour từ Sài Gòn, sau gần một ngày đêm đến Huế và sang Đông Hà nghỉ đêm, hôm sau tôi đặt chân đến cửa khẩu Lao Bảo, Quảng Trị. Tại đây, thủ tục xuất cảnh diễn ra nhanh chóng. Đội ngũ đối ngoại tề khoảng 20 cô gái hoạt động khá nhộn nhịp. Cứ mỗi đợt xe khách từ Đông Hà lên Lao Bảo, lực lượng này lại ủa ra đối tiền thật nhanh gọn (150.000 đồng đổi được 100.000 kíp).



Đường lên Wat Phou

Đón một chiếc xe khách chen chúc toàn dân buôn đi Savanakhet, sau đó tôi đổi xe đi Pakse - thủ phủ tỉnh Champasak. Trên xe đa phần là người Việt đang sống tại Lào hoặc sang đây làm ăn. Đường nhỏ nhưng đẹp, tốc độ giới hạn trên biển báo ghi 80km/g, nhưng tài xế cứ phóng 100 - 120km/g bởi đường vắng. Hai bên đường thấp thoáng vài ngôi nhà sàn, trông nghèo nàn đơn sơ nhưng đều có lắp chảo ăngten parabol to đùng bên hiên nhà.

Từ Lao Bảo đến Champasak phải đi qua chặng đường gần 600km. Hành khách chủ yếu là dân buôn nên xe tranh thủ chạy liên tục không ngừng nghỉ, mọi hoạt động ăn uống đều diễn ra trên xe. Xe đi được nửa đoạn đường, bác tài bày mâm thức ăn gồm thịt gà luộc và xôi Lào ngay bên vô-lăng, cứ thế bốc thịt, bóp xôi bỏ vào mồm ăn ngon lành. Thấy tôi nhìn với ánh mắt lạ lẫm cộng với chút lo lắng bởi xe đang chạy với tốc độ khá cao, bác tài cười hềnh hếch xỏ một tràng giọng Quảng Trị: “Chi mà chú nhìn lạ rứa, đường ni là bên Lào, chứ có phải Việt đâu mà lo. Tới đây làm miếng thịt gà với xôi Lào cho vui...”.



Những cột đá trang trí hai bên đường lên núi

Đến Pakse gần 11g đêm, tôi tìm một nhà trọ ngay trung tâm Pakse nghỉ đêm với giá 50.000 kíp. Sáng hôm sau, theo chỉ dẫn của những Việt kiều ở Pakse, tôi thuê một chiếc xe ôm kiểu Lào (xe mô tô 2 bánh được cải tiến, gắn thêm một bánh kéo phần thùng xe kế bên, giống như mô tô 3 bánh) đi Wat Phou với hành trình gần 40km.

Wat Phou nằm cạnh dòng Mekong. Du khách phải qua phà (được ghép từ 3 chiếc thuyền lớn) và di chuyển thêm 7km nữa mới đến được chân đền. Từ Sài Gòn, xem như phải vượt gần 2.000km đường bộ mới đến được địa điểm tham quan này.



Wat Phou

Ngay cổng vào Wat Phou có một bảo tàng lưu giữ hàng trăm bức tượng đá tuyệt đẹp, được điêu khắc cùng thời với ngôi đền. Khách tham quan lúc đầu vài người Pháp. Rồi bảo tàng, bắt đầu hành trình theo con đường rộng, thẳng tắp với hai hàng cột đá dựng đứng hai bên hướng thẳng đến chân núi. Con đường dài hàng trăm mét được lát bằng những tảng đá phẳng lớn, rất đẹp. Ai đó vô tình trải một lớp đất đá, nhựa đường lên trên, nay đang được các nhà khảo cổ học tìm cách trả lại nguyên bản ban đầu.



Chứng tích huỷ hoại của thời gian

Đi một đoạn trên con đường lát đá ấy, lộ ra hai toà nhà cũng bằng đá đồ sộ như bức tường thành sừng sững với rêu phong phủ đầy, trông thật kỳ bí và ấn tượng. Các quần thể kiến trúc nơi đây đều bằng đá, những cột đá, tường đá, những dốc đứng có bậc tam cấp lát đá nhẵn thín, chứng tích ghi dấu chân của biết bao người đến nơi này từ hàng trăm năm trước. Trên đường lên núi, lúc đầu vài khách nước ngoài và dân địa phương đến cúng vái tượng Phật được đặt hai bên đường. Đặt chân lên bậc đá cao nhất, nơi tọa lạc ngôi đền nằm trang nghiêm bao thế kỷ nay, tôi thở dốc, mồ hôi túa ra như tắm, người chỉ chực đổ vật ra sau khi phải chinh phục một đoạn đường dài bò lên những

bậc thang đá dựng đứng.



Những bậc đá rêu phong trên Wat Phou

Phần đế của một trụ đá

Ngôi đền là một khối kiến trúc được xếp từ những tảng đá lớn, chạm trổ hoa văn cầu kỳ. Phía sau ngôi đền là một vách núi đá lớn được những người thợ tài hoa xưa kia tạc thành những tượng Phật lớn nhỏ rất đẹp và sống động. Nhìn vào kiến trúc ngôi đền, nghĩ đến việc vận chuyển những khối đá lớn lên núi đã khó, lại phải gọt đẽo và điêu khắc lên đó những hoa văn, rồi lắp ghép lại với nhau tạo thành một quần thể kiến trúc hài hoà, vững chãi trên triền núi, chắc hẳn phải mất biết bao công sức để tạo dựng được một Wat Phou kỳ vĩ đến vậy.

Wat Phou hôm nay không tránh khỏi sự tàn phá của thời gian. Nhưng nó vẫn là điểm đến của nhiều du khách quốc tế, bởi sức hấp dẫn từ vẻ đẹp kỳ bí, hoang vu của một di chỉ trên triền núi bên dòng Mekong.



Wat Phou xuất hiện trước Angkor Wat
trả lại vẻ đẹp nguyên sơ cho di tích

Các nhà phục chế đang