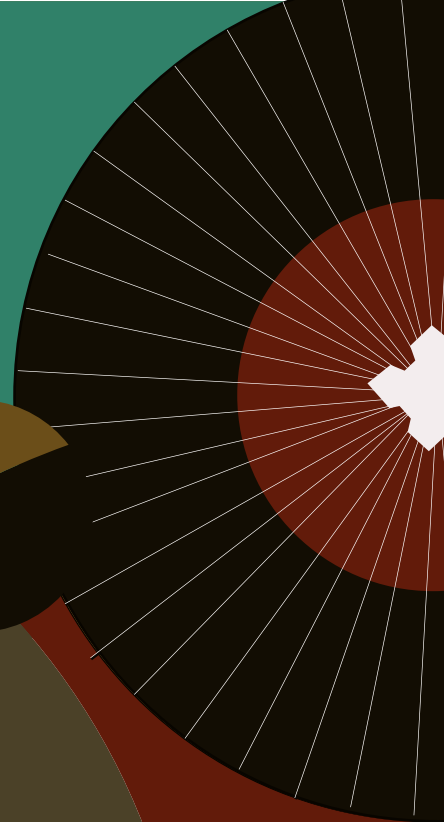


VĂN HÓA
CÁC NƯỚC ĐÔNG Á

1

nhà

NHẬT
BẢN
TRUNG
QUỐC



CONTENTS

Khám phá

VĂN HÓA

- 8 Osen- văn hóa tắm tiên Nhật Bản
- 12 Phương pháp tắm bọt của Trung Quốc
- 14 Trà đạo Nhật Bản
- 20 Thường Trà

THỜI TRANG

- 30 Hán Phục Trung Quốc

KIẾN TRÚC

- 32 4 Ngôi đền nổi tiếng ở Nhật Bản
- 38 Kiệt tác kiến trúc cổ đại Trung Quốc

ẨM THỰC

- 44 Quan niệm ăn uống "Tam Ngũ"
- 48 Vị Mặn để trung hòa

DU LỊCH

- 50 Làng Ainu Kotan
- 54 Phương Hoàng cổ trấn



24

Kimono- nét đẹp
Nhật Bản

YẾU TỐ TÁC ĐỘNG

Yếu tố ảnh hưởng đến khẩu vị ăn uống của người Nhật 62

TRÒ CHUYỆN

Tại sao tôi có hơn 100 người bạn nhưng vẫn cảm thấy cô đơn 74

78 Người Nhật không đối xử với bạn như một con người 78

ĐÀO SÂU

Bình minh của các nước Đông Á 82

Ngẫm

68

Cay nồng hương vị Tứ Xuyên

GIAO THOA BẢN SẮC

88 Văn hóa Trung Quốc trong bối cảnh toàn cầu hóa

NGHỆ THUẬT

90 Giao thoa văn hóa Việt- Nhật trong mỹ thuật Việt Nam đương đại

GIAO LƯU

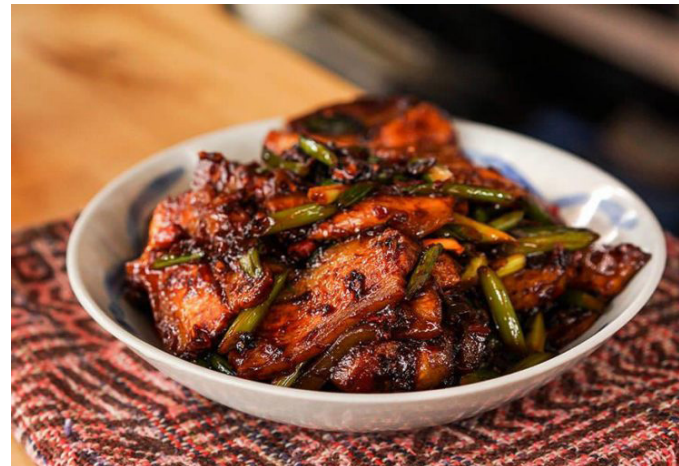
100 Nguyên lý Perato

GIẢI TRÍ

104 Tham qua phố Tàu Incheon ở Hàn Quốc

108 Ngắm phố Chinatown ở Nhật

Hòa sắc





Editor's note

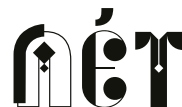
Bạn thân mến,

Mỗi một màu sắc đều mang cho mình một cá tính, tên gọi. Giống như văn hóa mỗi nước đều khoác cho mình một tiếng nói riêng độc đáo và khác lạ. Nhưng bạn biết không chúng ta sẽ nhận thấy đâu đó trên cùng một vùng miền, một khu vực sẽ có những gam màu chung, hòa sắc bổ trợ cho nhau. Thật thú vị nhỉ? Câu chuyện của Nét số này sẽ đưa bạn đến hai nước Trung- Nhật trong khu vực Đông á. Khám phá xem ngoài nền văn hóa ẩm thực, trang phục, kiến trúc, phong cảnh đẹp thì khi những gam màu chung xuất hiện, những con người ngoại quốc đến và đi có làm mất đi vẻ đẹp truyền thống vốn có của nó. Sự hòa nhập này biến đổi một Nhật Bản nổi tiếng khắt khe trở nên như thế nào? "Làm thế nào khi sống ở một đất nước xa lạ với những phong tục và cách sống mới". Đó là tiếng lòng, nỗi lo lắng trở ngại của anh bạn di cư ... và bạn học được gì khi rời khỏi. Ảnh hưởng của nơi đông dân số, kho tàng ẩm thực khổng lồ như Trung Quốc đến láng giềng sẽ thế nào. Đó là mục tiêu của Nét trong số này muốn gửi đến các bạn đọc.

Quỳnh Nhi,

Thư ký tòa soạn

CONTRIBUTORS



EDITOR

Hàng Mỹ Thanh

Lê Hạ Quỳnh Nhi

CREATIVE DIRECTOR

Trần Thị Trâm Anh

ART DIRECTOR

Lê Dương Hải Đào

Trần Thị Trâm Anh

LAYOUT DESIGN

Hàng Mỹ Thanh

Lê Hạ Quỳnh Nhi

VISUALIVER

Lê Dương Hải Đào

LIÊN HỆ

www.facebook.com/netmagazine

XUẤT BẢN

VanLanguniversity

Số 68 Đặng Thuỳ Trâm, Phường 13,
Bình Thạnh, Hồ Chí Minh

Tel: 0962458315

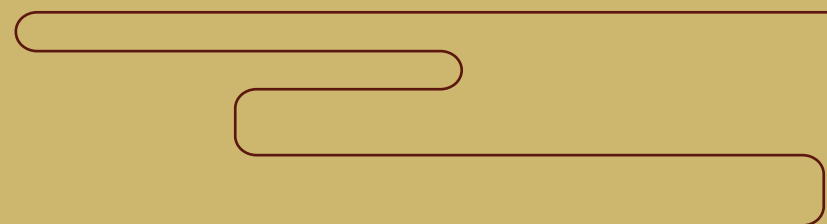
www.netmagazine.com







KHÁM PHÁ



ONSEN

Văn hóa tắm tiên của Nhật Bản

Người Nhật thường bảo rằng “Đến Nhật Bản mà chưa lên núi Phú Sĩ, chưa tắm Onsen thì coi như chưa đến nước Nhật”.





Đất nước Nhật Bản không chỉ có đền chùa cổ kính hay những mùa hoa rực rỡ sắc màu mà còn có bao điều thú vị để bạn khám phá. Tắm suối nước nóng hay còn gọi là tắm Onsen là một nét độc đáo trong văn hóa đặc sắc của xứ sở mặt trời mọc mà bất kỳ ai khi đến đây đều nên trải nghiệm và thư giãn.

Đặc điểm suối nước nóng tại Nhật

Tỷ lệ đồi núi ở Nhật Bản chiếm 73% diện tích cả nước và đa số là núi lửa. Các suối nước nóng được hình thành từ hệ thống mạch nước ngầm tinh khiết được các magma núi lửa làm nóng và các khoáng chất kết hợp. Nhiệt độ trung bình của suối nước nóng khoảng từ 25-60 độ C, có nơi lên đến 100 độ C. Điều đặc biệt là các suối của Nhật Bản có rất nhiều màu sắc như xanh, đỏ, vàng, hồng thay đổi theo vị trí địa lý và khoáng chất.

Nhật có hơn 20.000 suối nước nóng nhưng chỉ có 2.300 suối được công nhận đáp ứng điều kiện nhất định về nhiệt độ và thành phần khoáng chất. Theo nghiên cứu, tắm Onsen có thể trị các bệnh như thấp khớp, đau dây thần kinh, các bệnh ngoài da, liệt nửa người,...

Không chỉ có thể, hơi nóng bốc lên từ các suối nước nóng cũng được tận dụng để sưởi ấm các phòng, nấu ăn, ủ rượu,...

Thói quen tắm suối nước nóng của người Nhật

Thuở xưa, nông nghiệp đóng vai trò quan trọng trong đời sống kinh tế của nhân dân Nhật Bản. Thời gian kết thúc vụ mùa trồng lúa bắt đầu từ mùa thu và đến tận mùa xuân năm sau mới bắt đầu một vụ mùa mới.

Trong khoảng thời gian thư thả này, các suối nước nóng là điểm đến yêu thích của người dân nơi đây để nghỉ ngơi và thư giãn. Thời điểm tốt nhất để tắm onsen là vào buổi tối trước khi đi ngủ và buổi sáng sau khi tập thể dục. Việc ngâm mình trong các dòng suối nước nóng với các khoáng chất dồi dào là cách rất hiệu quả để chăm sóc cơ thể, giúp thư giãn và xua tan mệt mỏi. Cả nam và nữ đều thoáng trong chuyện khỏa thân tắm suối. Đó còn là cách giao tiếp đặc biệt trong văn hóa của người Nhật. Mọi rào cản về khoảng cách địa vị xã hội không tồn tại ở chốn onsen, bởi khi sinh ra ai cũng giống nhau. Và cứ như



Văn hóa tắm onsen ở Nhật Bản mà du khách cần phải lưu ý

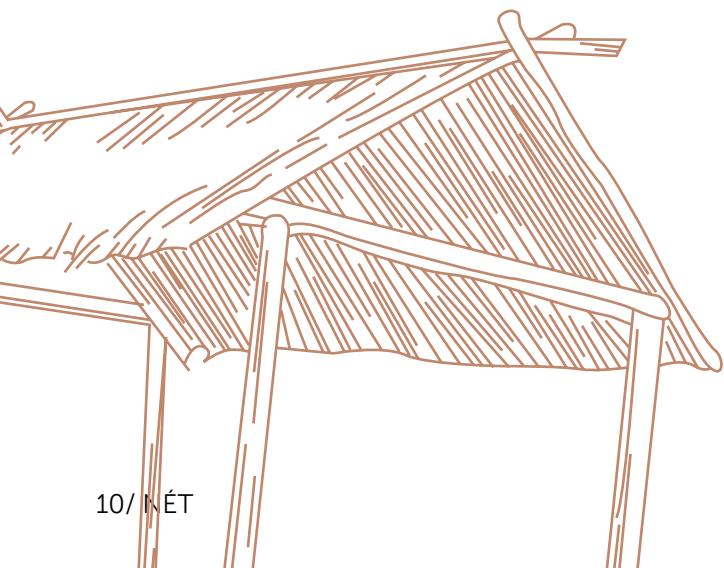
Văn hóa của người Nhật Bản là không mang giày dép vào bên trong phòng ốc, đặc biệt là nhà và phòng tập thể dục. Ở nơi tắm Onsen, bạn sẽ không được phép mang cả dép đi trong nhà. Khi đến đây, bạn sẽ thấy một bậc thang nhỏ để nhắc nhở với bạn rằng là bạn cần đi chân trần vào bên trong.

Yukata là một loại trang phục mà bạn cần mặc khi vào nơi tắm Onsen. Một điều bạn nên lưu ý là hãy nhớ đặt vật áo trái lên vật phải vì việc đặt vật áo ngược lại rất kiêng kỵ (dành cho người đã khuất).

Khu vực tắm dành cho nam và nữ đều có những biểu tượng, màu sắc riêng mà bạn cần lưu ý đó là: phía dành cho nam có màu xanh dương, nữ màu đỏ. Trong văn hóa người Nhật, màu đỏ là màu tượng trưng cho người phụ nữ.

Đến khu tắm khoáng, bạn cần cởi hết các lớp áo quần, đặt vào rổ và nhớ vị trí cất đồ đạc của mình và nhớ là không được mang theo bất kỳ thiết bị chụp ảnh nào. Trước tiên, bạn cần tắm gội sạch sẽ ở chỗ có các ghế đầu và vòi hoa sen rồi bước qua các hồ đối diện để ngâm thảo dược, tránh kỳ cọ trong hồ. Để quen dần với độ nóng trong hồ, bạn cần cho chân xuống trước rồi từ từ ngâm cả cơ thể xuống. Khi bạn bắt đầu quen với độ nóng trong hồ, bạn có thể di chuyển qua những hồ ngoài trời với nhiệt độ tăng dần lên. Bạn nên nhớ là đừng để tóc của mình chạm xuống nước hay dùng nước suối để gội đầu vì như vậy là không tuân thủ theo tiêu chuẩn vệ sinh và bị đánh giá là thiếu lịch sự.

Trong tiết trời se lạnh của xứ ôn đới, còn gì bằng khi bạn được ngâm mình thả lỏng dưới dòng nước suối ấm áp, dịu thơm mùi thảo dược và ung dung ngắm nhìn cảnh sắc thiên nhiên ngoài trời.





PHƯƠNG PHÁP

Tắm bọt Trung Quốc

Văn hóa tắm Trung Quốc như thế nào?
Bạn sẽ thắc mắc nó sẽ giống như trong
các bộ phim cổ trang thường chiếu
trên Tv những dòng suối nước nóng
róc rách khói ùn ụt bốc lên chứ không
phải là nhà tắm bé xíu đúng không?



Sự thật không phải thế, vậy văn hóa tắm của Trung Quốc như thế nào? Để cứ nhắc đến nhà tắm Trung Quốc, người ta nghĩ ngay đến nhà tắm của người đàn bà xinh đẹp tuyệt trần Dương Quý Phi, đó là Hoa Thanh Trì ở Tây An. Trên thực tế Hoa Thanh Trì là một suối nước nóng không phải nhà tắm.

“Xuân hàn tứ dục Hoa Thanh Trì”.

Nghe nói Hoa Thanh Trì mà Dương Quý Phi dùng để tắm hiện tại đã trở thành điểm du lịch nổi tiếng của du khách trong và ngoài nước. Căn cứ vào ghi chép sử liệu, người Trung Quốc tắm nước nóng được ghi chép sớm nhất là bồn tắm của Thanh vương triều nhà Thương. Bồn tắm sâu một thước, rộng bốn thước, dài chín thước. Tường thành bên trong khắc câu danh ngôn “Cầu nhật tân, hậu nhật tân”, đại ý là con người cần phải như tắm, không ngừng vứt bỏ những sự vật cũ, sáng tạo nên cái mới.

Căn cứ vào truyền thuyết, mộc dục và đạo Phật của Nhật Bản cùng từ Trung Quốc qua bán đảo Triều Tiên rồi truyền nhập vào. Từ thời cận đại đến nay, văn hóa mộc dục của Nhật Bản phát triển thành nhiều loại hình thái, còn Trung Quốc thì do các nguyên nhân như tình trạng kinh tế cùng với phong thổ, nhân tình, khí hậu... nên sự phát triển không kịp bằng Nhật Bản.

Ở Trung Quốc người ta gọi nhà tắm công cộng là “dục trì”, có nghĩa là “cái hồ để tắm”. So sánh với người Nhật Bản và Hàn Quốc, việc tắm của người Trung Quốc thực sự lấy việc kì cọ và tẩy rửa thân thể là mục đích. Thường một bồn tắm như vậy khoảng 1 đến 2 người.

Tình cảnh tắm Trung Quốc không quá cầu kì, không trần qua vò hương sen, họ thường cởi hết quần áo trực tiếp nhảy vào trong bồn tắm ngâm thân thể trong nước. Do đó, người Trung Quốc gọi tắm là “bào tẩy”, có ý nghĩa là ngâm thân thể trong nước vừa trò chuyện vừa tắm lại còn vừa trực tiếp kì cọ vết bẩn trong nước.

Đều đáng để cập ở đây là chất lượng vệ sinh, cũng như ý thức con người ở các nhà tắm công cộng như thế này ở Trung Quốc thực sự rất kém. Bạn sẽ không lấy làm ngạc nhiên khi thấy những lớp vàng màu xám đang đọng ở đáy nước. Số lượng người đến tắm quá đông, phục vụ không đủ. Vì có người thật sự cả 1 đến 2 tháng mới đến đây kì cọ một lần. Cũng vì hình trạng trên nên loại văn hóa này không còn phổ biến trong vài năm trở lại đây.



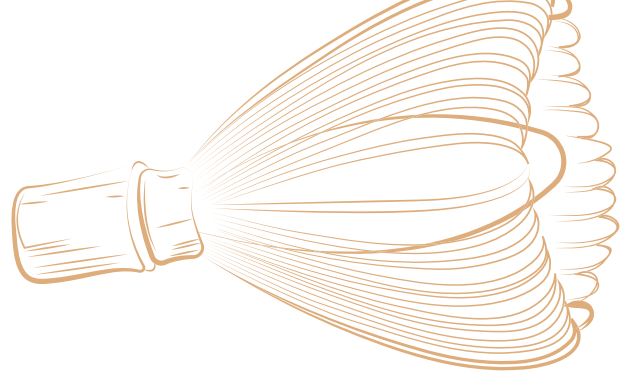


Trà đạo

Nhật Bản

*Trà đạo - tiếng Nhật
chanoyu (茶の湯)
hoặc chadu (茶道),
được biết đến như
một loại nghệ thuật
thưởng thức trà trong
văn hóa Nhật Bản.*





Ư

sở mặt trời mọc với nền văn hóa lâu đời từ lâu đã mang đến thế giới một nét nghệ thuật truyền thống đặc sắc của người Nhật - nghệ thuật thưởng thức trà đạo. Từ khoảng cuối thế kỉ 12, nghệ thuật trà đạo bắt đầu thật sự phát triển và gắn bó với đời sống của người Nhật cũng như văn hóa Nhật Bản. Theo truyền thuyết Nhật, vào khoảng thời gian đó, có vị cao tăng người Nhật là sư Eisai (1141-1215), sang Trung Hoa để tham vấn học đạo. Khi trở về nước, ngài mang theo một số hạt trà về trồng trong sân chùa. Sau này chính Eisai đã sáng tác ra cuốn "Khiết Trà Dưỡng Sinh Ký", nội dung ghi lại mọi chuyện liên quan tới thú uống trà.

Trà đạo không chỉ đơn thuần là phép tắc uống trà, mà còn là một phương tiện hữu hiệu nhằm làm trong sạch tâm hồn bằng cách hòa mình với thiên nhiên, từ đó tu tâm dưỡng tính để đạt giác ngộ. Bốn nguyên tắc cơ bản của Trà đạo bao gồm Hòa - Kính - Thanh - Tịch.





Hòa có nghĩa hài hòa, hòa hợp, giao hòa. Đó là sự hài hòa giữa trà nhân với trà thất, sự hòa hợp giữa các trà nhân với nhau, sự hài hòa giữa trà nhân với các dụng cụ pha trà.

Kính là lòng kính trọng, sự tôn kính của trà nhân với mọi sự vật và con người, là sự tri ân cuộc sống. Lòng kính trọng được nảy sinh khi tinh thần của trà nhân vươn tới sự hài hòa hoàn toàn.

Thanh là khi lòng tôn kính với vạn vật đạt tới sự không phân biệt thì tâm lòng trở nên thanh thản, yên tĩnh.

Tịch là khi lòng thanh thản, yên tĩnh hoàn toàn thì toàn bộ thế giới trở nên tịch lặng, dù sống giữa muôn người cũng như sống giữa nơi am thất vắng vẻ tịch liêu. Lúc đó, thế giới với con người không còn là hai, mà cả hai đều vắng bật.

Xứ sở mặt trời mọc với nền văn hóa lâu đời từ lâu đã mang đến thế giới một nét nghệ thuật truyền thống đặc sắc của người Nhật - nghệ thuật thưởng thức trà đạo. Từ khoảng cuối thế kỉ 12, nghệ thuật trà đạo bắt đầu thật sự phát triển và gắn bó với đời sống của người Nhật cũng như văn hóa Nhật Bản.

Theo truyền thuyết Nhật, vào khoảng thời gian đó, có vị cao tăng người Nhật là sư Eisai (1141-1215), sang Trung Hoa để tham vấn học đạo. Khi trở về nước, ngài mang theo một số hạt trà về trồng trong sân chùa. Sau này chính Eisai đã sáng tác ra cuốn "Khiết Trà Dưỡng Sinh Ký", nội dung ghi lại mọi chuyện liên quan tới thú uống trà.

Trà đạo không chỉ đơn thuần là phép tắc uống trà, mà còn là một phương tiện hữu hiệu nhằm làm trong sạch tâm hồn bằng cách hòa mình với thiên nhiên, từ đó tu tâm dưỡng tính để đạt giác ngộ. Bốn nguyên tắc cơ bản của Trà đạo bao gồm Hòa - Kính - Thanh - Tịch.

Việc thưởng thức trà đạo được ví như con đường mà đi hết con đường đó sẽ đến nơi có "trà đạo vừa ngon vừa không ngon". "Con đường" ấy cần phải đảm bảo các yêu cầu về những yếu tố sau: nước pha trà, làm ấm dụng cụ, pha trà, rót trà rồi uống trà.

Nước pha trà là quy chuẩn đầu tiên được đề cập đến trong trà đạo Nhật Bản. Tuyệt đối không bao giờ dùng nước đang sôi để pha trà đối với tất cả các loại trà Nhật Bản, trà xanh, hay trà bột dùng trong lễ dâng trà. Nước pha trà luôn phải được giữ trong một bình thủy hay được nấu trong một ấm kim khi không đậy nắp được đun trên bốn than rất yếu để giữ nước luôn ở khoảng 80 – 90 độ C.



Người Nhật thường ăn kèm một vài loại bánh ngọt khi thưởng trà để làm gia tăng hương vị của trà. Loại bánh được sử dụng để ăn kèm với trà đạo Nhật Bản nhiều nhất là wagashi, vị ngọt thanh của wagashi hòa quyện cùng vị đắng của trà xanh tạo nên một vị khó tả, nhẹ nhàng lâng lâng khó có thể kiếm được ở bất kỳ món ẩm thực nào. Một lưu ý nữa là phải ăn hết bánh trong miệng rồi mới uống trà, không nên vừa ăn vừa uống, có thể mới cảm nhận hết được hương vị độc đáo khi thưởng thức trà đạo Nhật Bản.

Cầu kỳ mà độc đáo, tinh tế, từ lâu nghệ thuật trà đạo đã trở thành nét văn hóa đặc trưng của người Nhật. Con người hòa mình vào không gian diu dịu hương thơm của trà khiến cho tâm hồn trở nên thư thái, nhẹ nhõm, khác hẳn với cuộc sống xung quanh vốn ồn ào, tấp nập, đầy bon chen. Tiếp đó, để có thể đến với giai đoạn pha trà cần phải làm ấm dụng cụ: ấm pha trà và tách uống trà được tráng bằng nước sôi trong bình thủy để làm ấm dụng cụ, sau đó dùng khăn lau khô trước khi sử dụng.

Ngay việc cho trà vào ấm pha trà cũng không thể tùy tiện mà phụ thuộc vào từng loại trà khác nhau. Với loại trà ngon cỡ trung bình, người ta thường tính cho một người khách khoảng một muống cà phê trà xanh nhưng nếu dưới 3 người khách thì lượng trà sẽ được cho nhiều hơn một chút để tránh quá nhạt.



Trong nghệ thuật trà đạo Nhật Bản, điều “cấm kị” khi rót trà là không bao giờ rót trà cho khách một lần đầy tách rồi rót tiếp cho người khách kế tiếp. Bởi điều này sẽ dẫn tới sự khác biệt về độ đậm nhạt của nước trà trong mỗi tách cũng như không đều về lượng trà trong mỗi tách. Do đó, tất cả các tách của khách đều được đặt trong khay trà rồi rót theo thứ tự 1, 2, 3, 4... rót lần đầu khoảng 30ml (cho mỗi tách, cỡ lớn 70 ml), sau đó rót lần thứ hai với thứ tự ngược lại 4, 3, 2, 1 mỗi lần khoảng 20ml (sao cho mỗi tách có tổng cộng 50ml nước trà) nếu còn dư chút ít trong bình, nên phân đều cho các tách. Sau đó mới đưa mời khách.

THƯỜNG TRÀ

Sự kết hợp tinh tế nghệ thuật trà đạo Trung Hoa





“ Trung Quốc là cái nôi của trà đạo, bởi đây là quốc gia
đầu tiên phát hiện ra trà và sử dụng trà như một đồ uống.
Thưởng trà cũng là một nghệ thuật. ”

Nếu như Trà là văn hóa, thì pha trà và uống trà là một nghệ thuật

Không chỉ đơn giản là một thói quen, thưởng trà còn được nâng lên thành một nét nghệ thuật từ cách pha trà cho đến uống trà.

Có nhiều cách để pha một ấm trà. Đơn giản thì cho trà vào tách sau đó đổ nước sôi vào chờ vài giây rồi có thể mang ra thưởng thức.

Pha trà cũng là một nghệ thuật.

Để có một ấm trà ngon, thì việc chuẩn bị nguyên liệu trà, nước, ấm pha trà, và chén dùng trà cũng phải tuân theo một yêu cầu nhất định.

Trước tiên lá trà phải lựa để phơi khô phải là lá trà khô, tươi không bị dập nát, trải qua quá trình sơ chế, sao khô hạ thổ. Tại sao phải hạ thổ, theo lí giải của người Trung Hoa xưa, thì ngọn trà khi được hái xuống đã tiếp nhận dương khí của trời, để cân bằng âm dương, thì trà sao khô phải được hạ thổ để nhận tinh khí từ đất. Đồng nghĩa đất trời giao hòa, âm dương cân bằng.

Nước pha trà có thể là nước giếng, nước mưa hay nước suối... Người xưa thường dùng một mạch nước nhỏ từ trong lòng núi chảy ra, hay nước từ băng tuyết tan từ những cánh hoa, ngọn cây nên trà pha lên có hương vị đặc biệt khác lạ, hay nước từ băng tuyết tan từ những cánh hoa..

Ấm và chén dùng để pha trà thường được dùng là gốm sứ, có tính giữ nhiệt và đảm bảo vị tươi ngon và lưu giữ tốt nhất hương thơm của trà.

Chén uống trà nên để chén loại nhỏ, chỉ vừa đủ 1-2 ngụm trà, uống trà nhâm nhi để cảm nhận hương vị của nó từ đầu lưỡi đồng thời chén trà nhỏ đủ uống để người uống được uống trà nóng.

Cách uống trà là không thống nhất một kiểu, mỗi vùng miền, địa phương lại có cách thưởng thức trà, có văn hóa trà đạo khác nhau.

Nếu như người Bắc Kinh thích dùng trà hoa nhài. Nhưng ghé sang Thượng Hải, Chiết Giang thì người dân tại đây lại thích uống trà xanh, Phúc Kiến thì trà đen còn người miền Nam tỉnh Hồ Nam thì lại dùng trà gừng muối để tiếp khách.



Tại sao nói thưởng trà là một nghệ thuật?

Theo người Trung Hoa cổ xưa, không gian thưởng trà thường là phòng kín hoặc hoa viên.

Nếu là phòng kín thì trong phòng thường được treo tranh, thơ, câu đối, những bức họa thư pháp, hay những lời dạy của cổ nhân, và thường không thể thiếu là một bức họa phong cảnh lớn. Phòng trà này thường được trang trí rất tinh tế và trang nhã. Mang lại cảm giác hòa mình vào thiên nhiên nhưng không kém phần ấm cúng. Đặc biệt hơn trong phòng thường được bày một lư trầm, hương thơm lan tỏa khắp phòng, cùng với phong thái thưởng một chén trà ngon, giúp cho con người cân bằng thân thể, thư thái và buông bỏ phần mệt nhọc.

Nhưng nếu không gian thưởng trà là hoa viên, hay còn gọi là viên trà, thì lại hoàn toàn khác, người thưởng trà được ngồi giữa một hoa viên có nước có hoa, phong cảnh hữu tình, trà lúc này không thể dịu nhẹ như trà dùng nơi thư phòng, ấm trà ở đây thường là đặc hơn, giữ nhiệt tốt hơn.

Thưởng trà của người xưa không đơn giản chỉ là uống trà, mà còn là một nét tinh tế, cảm nhận từng vị của trà, nhằm nhai chén trà mà tương tự về kiếp nhân sinh, thưởng và bình phẩm về một tác phẩm hội họa, đàm thoại đôi điều về lời dạy của cổ nhân, đôi khi tức cảnh sinh

tình mà đưa ra câu đối, hoặc vì ngẫu hứng mà nghe đàn tì bà hay cổ cầm.

Có thể nói, thưởng trà được nâng lên sự tinh tế tuyệt vời của nghệ thuật, tao nhã đến thanh khiết.

Tâm tĩnh lặng là nét đẹp trong trà đạo

Để pha được ấm trà ngon, người pha trà phải để tâm vào từng việc làm nhỏ, người xưa thường nói: dụng tâm chế trà. Hàm ý nhắc nhở từ việc nhỏ nhất cũng cần dùng tâm ý để làm. Khi người ta tâm huyết làm nên một điều gì đó, người thưởng ngoạn cũng cảm nhận được sự tinh tế và khéo léo của người làm ra nó. Bởi vậy mà người xưa thường dùng tâm mà làm mọi việc. Tâm càng tĩnh thì làm việc hiệu quả càng tốt đẹp. Do vậy mà xưa kia người ta thường nói: trà độc. Ngụ ý không phải trong trà có độc, mà do tâm tĩnh của người chế trà không thuần tịnh sẽ làm ra độc tố.

Trà đạo nghiên cứu “Hòa tĩnh di chân”, tức tâm tĩnh lặng không suy tư, toan tính, nghĩ suy, đạt trạng thái tĩnh như mặt hồ, gột sạch những kiến giải sai lầm, sáng tỏ con đường phải đi để đạt Đạo.

Nói đến cái “Tĩnh Hư”, một số thiền sư cho rằng, đó là trạng thái nhập tĩnh tới mức coi thấy mọi việc đều là hư không. Trong nghệ thuật trà đạo Trung Quốc thực chất là nói về sự tĩnh lặng của thế giới tâm hồn, đến mức tĩnh lặng với mọi hoàn cảnh bên ngoài. Lấy tĩnh chế động.

Chỉ cần tâm hồn của bản thân không mất đi “Hư tĩnh”, thì uống trà cũng được, nói cười cũng được, nghe nhạc cũng được, xem kịch cũng được, không có gì là không thể được.

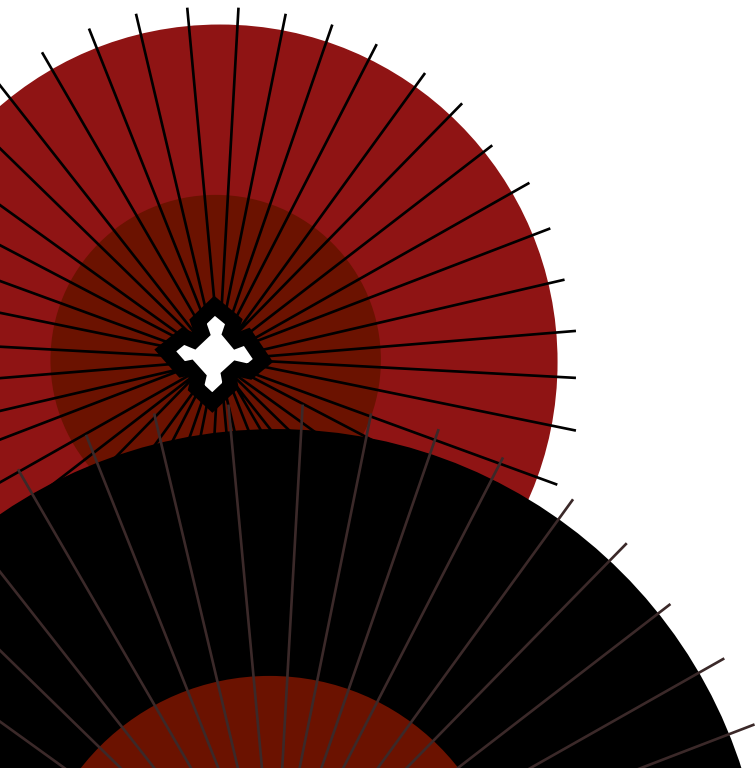
Trước khi nếm trà, cần buông bỏ những phiền muộn, những điều cố chấp trong lòng, tĩnh tâm lại, bắt đầu tiến vào cảnh giới thẩm mỹ nếm trà, lặng lẽ lĩnh hội sắc của trà, hương của trà, vị của trà, hình tượng của trà... , từ đó mà tĩnh lặng quan sát, nghĩ lại về cuộc sống nhân sinh, bồi dưỡng tâm tính, đạt tới cảnh giới “Tĩnh Không động” trong tâm hồn, nhận thức được cái đẹp của “Tĩnh Hư”.

Trung Quốc là cái nôi của trà đạo, bởi đây là quốc gia đầu tiên phát hiện ra trà và sử dụng trà như một đồ uống. Trà không chỉ là thức uống thanh nhiệt mà còn chữa được bệnh. Đối với người Trung, thưởng trà đã trở thành nét văn hóa ngàn năm lịch sử. Việc thưởng trà cũng là một nghệ thuật. Để có thể có được một ấm trà ngon, không đơn giản chỉ là nguyên liệu tốt. mà còn là thể hiện sự tinh tế trong nghệ thuật pha trà, sự kết hợp hài hòa giữa trà và Đạo.

KIMONO

Nét đẹp say đắm lòng người

Nói đến Kimono là người ta nghĩ ngay đến xứ Phù Tang với hình ảnh người phụ nữ Nhật Bản đẹp, kiêu sa cùng với những cánh hoa anh đào mỏng manh.



Mỗi bộ Kimono đều được làm thủ công và mang tính đơn chiếc. Đó là một tác phẩm nghệ thuật công phu, tỉ mỉ từ khâu chọn vải, kết hợp màu sắc, trang trí hoa văn, và lựa chọn các phụ kiện đi cùng. Thiết kế của bộ Kimono cũng hết sức đặc biệt và độc đáo, gồm 8 mảnh ghép với nhau cho phép điều chỉnh kích cỡ phù hợp với người mặc. Do vậy, kích thước không phải là yếu tố quan trọng trong việc may một bộ Kimono, và đôi khi một bộ Kimono gắn bó với chủ nhân của nó suốt cả cuộc đời. Kimono có thể được trang trí bằng các hoa văn thêu hoặc nhuộm. Những bộ Kimono dành cho phụ nữ thường được trang trí các họa tiết hình hoa, lá, hoặc các hình mang tính chất biểu tượng. Các họa tiết, các lớp vải Kimono được chọn lựa phối hợp giữa các màu sắc rất sinh động và bắt mắt. Và quả không có gì sai nếu ai đó ví bộ Kimono như một bức họa nhiều màu sắc.





Yukata:

Là một loại Kimono làm bằng cotton bình thường, dùng để mặc trong mùa hè. Yukata thường mang màu sắc cực kì sáng. Cách thiết kế đơn giản của Yukata là để các cô gái Nhật có thể mặc mà không cần sự giúp đỡ (sau vài lần tập là họ có thể dễ dàng mặc được, bởi Yukata không cầu kì như Furisode). Thông thường hơn, Yukata được mặc với một thắt lưng Obi (thắt lưng thêu), đi cùng với một đôi xăng đan gỗ và một chiếc ví.

Ngày nay, Yukata thường dùng để mặc trong ngày Bon-Odori (Ngày hội nhảy truyền thống của Nhật vào mùa hè) và các cuộc hội hè. Hơn nữa, Yukata còn được sử dụng rộng rãi trong các quán trọ truyền thống của Nhật.

Furisode:

Là loại áo chỉ dành riêng cho những cô gái chưa có chồng. Tay áo rất dài và rộng (thường dài từ 95 đến 115 cm). Thời xưa, các cô gái thường vẫy vẫy ống tay áo để bày tỏ tình yêu với các chàng trai.

Khi một cô gái Nhật Bản bước sang tuổi 20, cô ấy sẽ được công nhận là một người trưởng thành. Cô sẽ được quyền đi bầu cử, phải chịu mọi trách nhiệm về bất cứ một tội lỗi nào do cô gây ra, và được phép hút thuốc, uống rượu công khai. Rất nhiều cha mẹ mua Furisode cho con gái họ để kỉ niệm bước ngoặt trọng đại này. Furisode là một Kimono dùng để đi lễ, dành cho các cô gái còn độc thân. Furisode có màu sắc tươi sáng và thường làm bằng lụa chất lượng tốt. Trong xã hội của Nhật, mặc Furisode là một tuyên bố rõ ràng rằng đó là một cô gái độc thân đã sẵn sàng để kết hôn.





Houmongi:

Khi một người phụ nữ Nhật Bản kết hôn, cha mẹ thường mua cho con gái họ một chiếc Kimono khác, chiếc Houmongi. Houmongi sẽ thay thế vị trí của Furisode. Houmongi là Kimono đi lễ của những người phụ nữ đã có chồng.

Loại Kimono này thường được dùng trong khi đi tham dự một đám cưới hay tiệc trà nào đó. Khi đón tiếp một cuộc viếng thăm trang trọng, người phụ nữ sẽ mặc áo Houmongi (áo Kimono dùng để tiếp khách).



Tsumugi:

Dành cho tầng lớp nông dân và thường dân



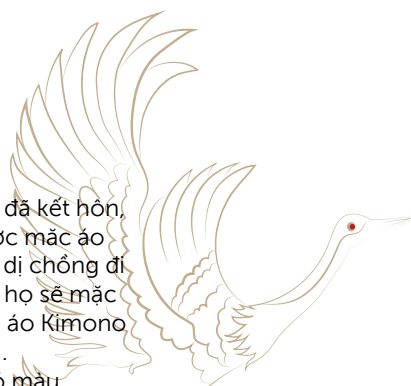
Tomesode:

Với những người phụ nữ đã kết hôn, họ sẽ không bao giờ được mặc áo furisode, dù cho họ có li dị chồng đi chăng nữa. Thay vào đó, họ sẽ mặc áo Tomesode, một dạng áo Kimono với ống tay áo ngắn hơn.

Áo Tomesode thường có màu đen, hoặc là nhiều màu khác. Áo Tomesode đen thường được đính gia huy tượng trưng cho họ tộc, đây là dạng áo Kimono chỉ mặc vào các dịp lễ trang trọng (như là đám cưới hoặc đám tang của họ hàng).

Những áo Tomesode nhiều màu khác cũng có thể được mặc vào các dịp lễ trang trọng trên (nhưng những chiếc áo này không được đính gia huy, và lại, khi nhắc đến Tomesode thì đa số người Nhật đều cho rằng nó-phải-là-màu-đen).

Tomesode có nền áo màu đen để đối lập với màu trắng của chiếc Shiromaku (Kimono cưới) mà cô dâu mặc. Tuy nhiên, chiếc thắt lưng thêu và nửa dưới của Tomesode có màu sắc rất sặc sỡ và sáng để tỏ rõ rằng loại Kimono này được mặc trong một dịp vui.

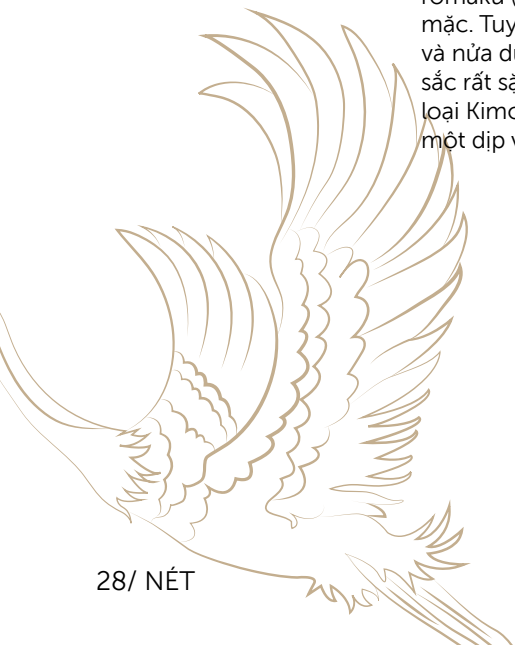


Shiromaku:

Một cô gái Nhật làm đám cưới theo truyền thống thì sẽ mặc loại Kimono rực rỡ, trắng lẹ nhất. Loại Kimono này được gọi là Shiromaku. Đa số mọi người chỉ thuê loại Kimono này bởi nó chỉ được sử dụng trong một ngày, tuy nhiên, giá cho thuê của một chiếc Shiromaku cũng lên tới 5.000 USD.

Nếu bạn để ý kĩ thì bạn có thể thấy ngay rằng chiếc Shiromaku rất dài, dài đến chạm đất. Những chiếc váy cưới trắng truyền thống của phương Tây thường có đuôi váy hay một tấm lụa rất dài, rủ dài ra sau. Còn Shiromaku thì không giống như vậy. Shiromaku dài và tỏa tròn ra.

Chính vì vậy, cô dâu phải có sự giúp đỡ của một người đi kèm theo thì mới có thể đi lại trong chiếc Kimono này. Màu trắng này tượng trưng cho sự tinh khiết của cô dâu cả về thể xác lẫn tinh thần. Váy này cách tân nên không còn dài chấm đất nữa.





Tsukesage:

Áo này được trang trí theo dạng hoa văn chạy dọc theo thân và lưng áo rồi gấp nhau ở đỉnh vai), áo này được mặc vào các buổi tiệc tùng trà đạo, cắm hoa và đám cưới của bạn bè.

Mofuku

Chỉ được dùng để đi dự đám tang của họ hàng gần. Toàn bộ chiếc Kimono loại này có màu đen. Dù rằng Tomesode và Mofuku không đắt bằng một chiếc Furisode, nhưng giá mỗi chiếc Tomesode hay Mofuku là khoảng 8.000 USD.





Hán Phục Trung Quốc cổ đại, không độc nhưng có tầm ảnh hưởng đến các nước láng giềng

Hán phục (tiếng Trung: 汉服) hay Trang phục Trung Quốc cổ đại đề cập đến các phong cách thời trang của người Trung Quốc cổ đại.

*H*anfu ai cũng có thể đoán được đó là quần áo truyền thống của người Hán trong thế kỷ 17. Chúng đã tồn tại được hơn 3000 năm trước, với một chiêm y bên trong, phía ngoài là áo dài hẹp, dài đến tận chân, ở giữa được thắt một dây đai. Còn riêng phụ nữ, thì áo ngoài chỉ đến đầu gối, phía dưới họ thường mặc quần hoặc váy. Nguyên liệu cấu thành thì làm từ tơ lụa, sơn màu đỏ hoặc xanh lục là tùy thuộc vào sở thích của mỗi người.

Trong lịch sử, người Hán sử dụng áo choàng hoặc áo sơ mi làm trang phục thân trên trong khi thân dưới thường dùng váy xếp li. Từ thời nhà Hán, trang phục của người Trung Quốc đã phát triển đa dạng phong cách và kỹ thuật dệt tinh xảo, đặc biệt là trên lụa cũng như hấp thu các yếu tố tích cực từ các nền văn hóa bên ngoài. Hán phục có ảnh hưởng nhất định tới các loại trang phục truyền thống của các quốc gia lân bang, như kimono, yukata của Nhật Bản, giao lĩnh của Việt Nam.

Hán Phục đã từng bị biến mất vào đầu triều đại nhà Thanh. Cho đến năm 2003, khi thời đại của công nghệ phát triển vượt bậc, thì thế hệ trẻ ngày nay đã hồi sinh trang phục truyền thống này thông qua các trang mạng xã hội truyền thông. Mặc dù vậy, chi phí để đưa Hán Phục quay trở lại khá là cao và có nhiều cuộc tranh luận bất đồng ý kiến về quan điểm "Thế nào là một Hán Phục tiêu chuẩn". Bên cạnh đó, họ đem trang phục này trở lại là vì trào lưu chụp ảnh nghệ thuật. Còn việc diện chúng đi ra ngoài đường thì có lẽ chỉ xuất hiện trong các dịp tết, ngày lễ.

Trung Quốc có 55 dân tộc thiểu số, mỗi dân tộc đều có một trang phục riêng của họ, nhưng còn người Hán thì Hán phục lại được hình thành dựa trên phong cách của người Mãn Châu.

Nó là một bộ quần áo phổ thông của người Hán, không phân biệt cấp bậc, vị thế cao sang hay địa vị thấp hèn.

Kimono và Hanbok là hai trang phục nổi tiếng trên thế giới, được lấy cảm hứng từ Hán Phục. Vì thế, nhìn chúng mới có nhiều điểm giống nhau đến vậy. Cụ thể hơn, Kimono được phát triển từ trang phục của triều đại nhà Đường, còn Hanbok thì lại được phát triển từ trang phục trong thời kỳ nhà Minh.

Bài: Ann Nguyễn **Ảnh:** Anh Tô

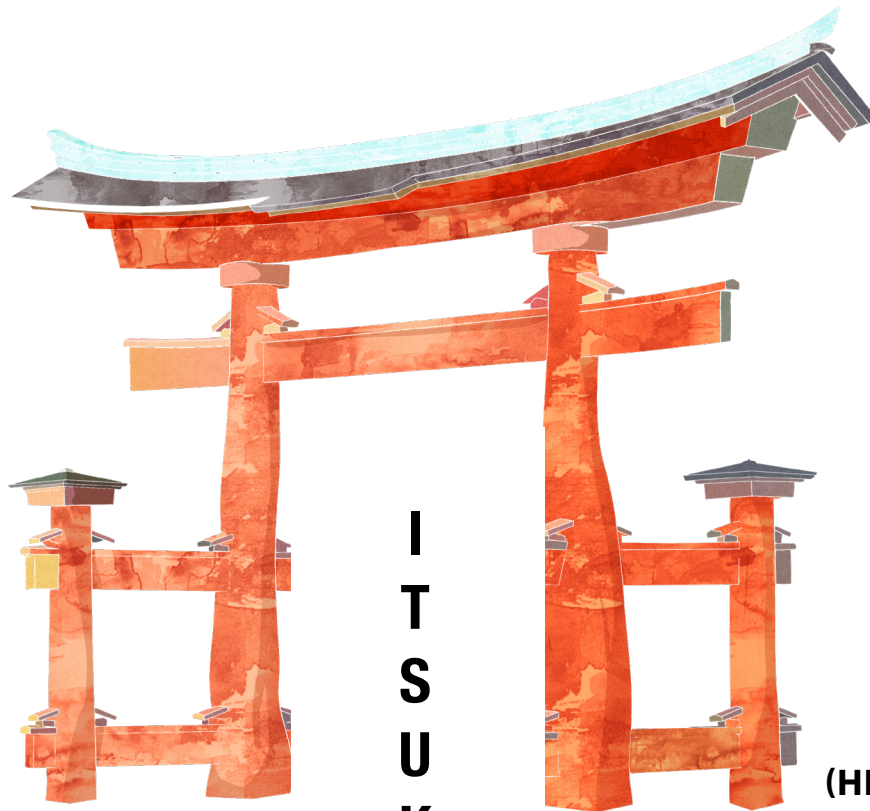




NGÔI ĐỀN THẦN ĐẠO Ở XỨ SỞ PHÙ TANG

Với hơn 80.000 ngôi đền Thần đạo (Shinto) thì cổng Tori là nét kiến trúc đặc trưng để phân biệt được đền và chùa trong văn hóa tín ngưỡng Nhật Bản. Trong hàng chục nghìn cổng Torii thì có bốn cổng lớn gắn liền với 4 ngôi đền thần đạo nổi tiếng mà bạn nên đến thăm nếu có dịp.





I T S U K U S H I M A

(HIROSHIMA)

Nằm trên đảo Miyajima thuộc tỉnh Hiroshima, đền Itsukushima hay còn gọi là thần xã Itsukushima là công trình thần đạo quan trọng của Nhật Bản. Khung cảnh ngôi đền ẩn hiện trong làn nước biển phía trước núi Misen của đảo Miyajima là một trong ba cảnh đẹp nhất của xứ mặt trời.

Một trong những điểm hấp dẫn nhất của ngôi đền là chiếc cổng O-Torii đứng sừng sững trên mặt biển hướng thẳng tới đền và cũng chính là biểu tượng của đảo Miyajima.

Cổng cao 16m, bộ mái dài 24m với những cột chính làm từ những cây gỗ độc mộc có đường kính 1m. Cổng tự đứng vững bằng kết cấu khung của mình, không hề có bộ phận nào chôn dưới đất. Khi thủy triều lên, cổng Torii bập bềnh trên biển, khi thủy triều xuống, cổng bị bùn bao phủ và mọi người có thể đi vào đền mà không cần tàu, thuyền... Nếu có dịp đến đây bạn đừng bỏ qua cơ hội đón ánh bình minh ở cổng đền tuyệt đẹp này.

平成二十九年八月吉日建之

平成十九年三月吉日建之

平成十九年九月吉日建之

平成二十五年六月吉日建之

平成二十七年十一月吉日建之

平成二十九年一月吉日建之

平成二十二年八月吉日建之

平成二十五年二月吉日建之

平成十九年三月吉日建之

平成二十年二月吉日建之

平成十九年十月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

平成二十九年三月吉日建之

石田勝税理士事務所

有荷屋本店

龜山剛志・友美

藤井裕久

北村 専史・良子

兵庫県

大阪府此花区

株奥山工業所

代表 奥山雄三

左京区

兵庫県

大阪府此花区

株奥山工業所

代表 奥山雄三

大阪府此花区



ĐỀN MEIJI JINGU (TOKYO)

Khác với những ngôi đền thờ các vị thần ở Nhật Bản, đền Meiji Jingu thờ Thiên Hoàng Minh Trị Meiji Tenno và Hoàng Thái Hậu Shoken Kotaigo, được xây vào năm 1920 ở ngay Shibuya, Tokyo - khu phố đông đúc bậc nhất xứ sở hoa anh đào.

Cổng Torii dẫn vào đền được làm từ thân 2 cây gỗ nguyên khối có tuổi đời khoảng 1.700 năm trông rất uy nghi. Trước khi bước qua cổng, bạn phải cúi đầu bày tỏ sự tôn kính, đồng thời đi về hai bên đường bởi theo quan niệm của người Nhật, lối đi chính giữa dành cho các vị thần.

Dù tọa lạc ngay khu trung tâm Tokyo với nhiều tòa nhà cao tầng nhưng đền Meiji Jingu được bao phủ bởi không gian xanh mát mẻ, tách biệt hoàn toàn với thành phố vội vã bên ngoài. Các loại cây được tập hợp từ khắp Nhật Bản, trồng từ khi khởi công xây dựng đến nay tạo nên một khu rừng rậm rạp đến nỗi người đi lễ cảm giác rằng họ có thể cảm nhận được năng lượng từ thiên nhiên mang lại khi dạo trong rừng.

ĐỀN IZUMO TAISHA (SHIMANE)

Tuy không có tài liệu chính xác về thời gian xây dựng, đền Izumo Taisha là một trong những đền thờ thần đạo cổ xưa và quan trọng nhất Nhật Bản. Điện thờ chính được xây bằng gỗ và có chiều cao 24 m. Các cột trụ ở đây nối tiếp nhau như một cầu thang lên thiên đình.

Ngoài ra, ngôi đền còn có sợi dây thiêng shimenawa đan bằng lúa khô lớn nhất Nhật Bản - 13,5 m nặng khoảng 5 tấn.





FUSHIMI INARI (KYOTO)

Đền thờ Fushimi Inari được lập năm 711 và dẫn đầu trong số 40.000 đền thờ dành thờ phụng Inari, nữ thần gạo và thịnh vượng, tại Nhật Bản. Các tín đồ đến đây để cầu xin sự giàu có và thành công trong kinh doanh, còn du khách đến chiêm ngưỡng vẻ đẹp và lịch sử của khu vực này.

Mặc dù kiến trúc điện thờ rất thu hút và đáng để ghé thăm, nhiều du khách lại chỉ đến để khám phá khu vực xung quanh. Những con đường mòn trên núi xung quanh điện thờ có cổng torii (cổng đền Nhật Bản) dọc toàn bộ lối đi. Những chiếc cổng này được các cá nhân và công ty quyên tặng và mỗi chiếc cổng đều có tên của người quyên tặng và ngày quyên tặng được viết ở mặt sau.

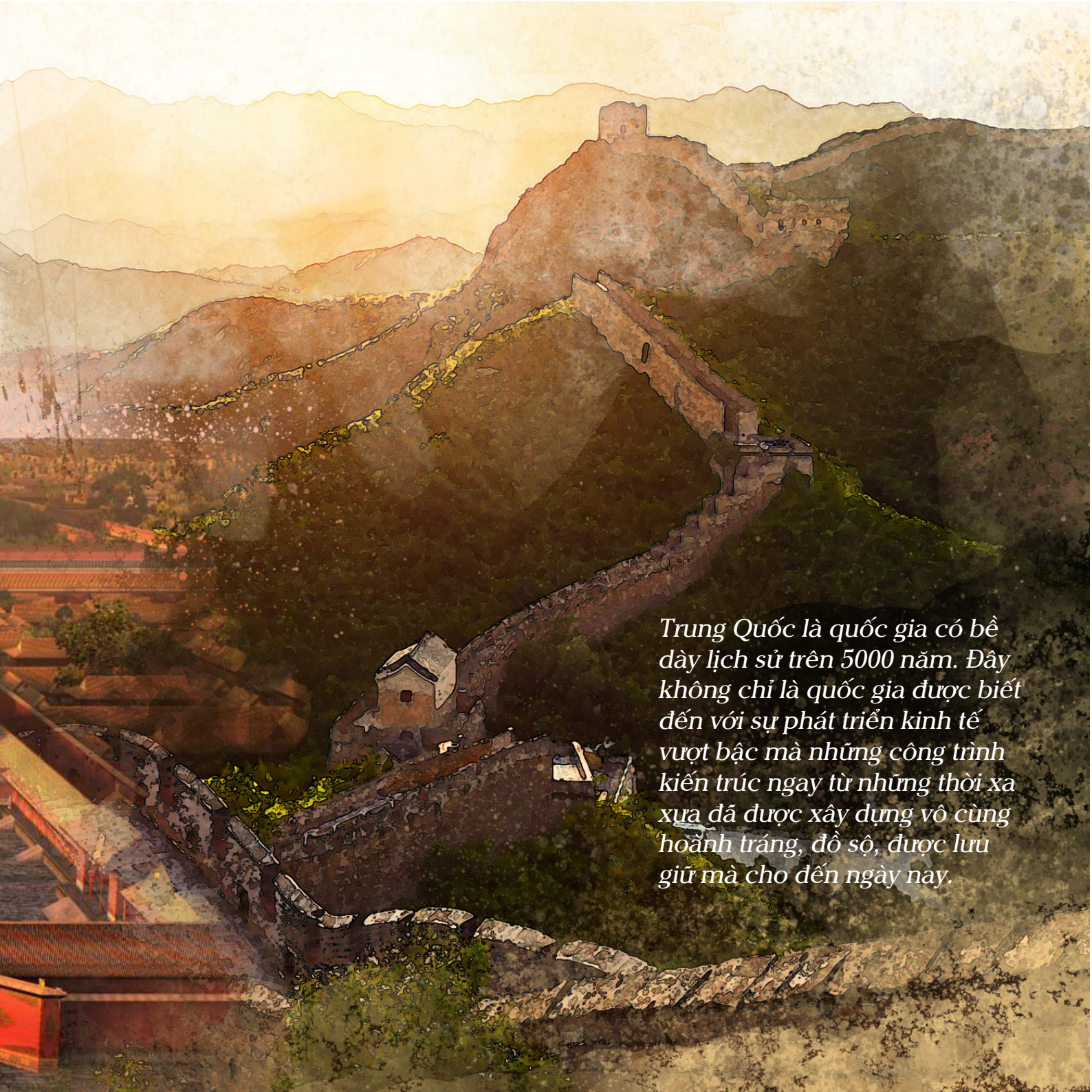
Đi trên những con đường dày đặc cổng trông như một đường hầm. Đèn lồng thấp sáng con đường vào những ngày âm đạm. Điện thờ bằng đá, chạm khắc, thác nước và ao hồ tô điểm dọc theo những con đường, khiến những con đường mòn trở thành một nơi tuyệt vời để chụp ảnh.

Cáo, được coi là sứ giả của thần Inari, tạo nên dấu ấn sâu sắc tại ngôi đền này, một trong những điểm tham quan lịch sử miễn phí của Kyoto. Du khách sẽ thấy những bức tượng bằng đồng của loài động vật này khắp địa điểm tham quan; một số con ngậm chìa khóa kho gạo.

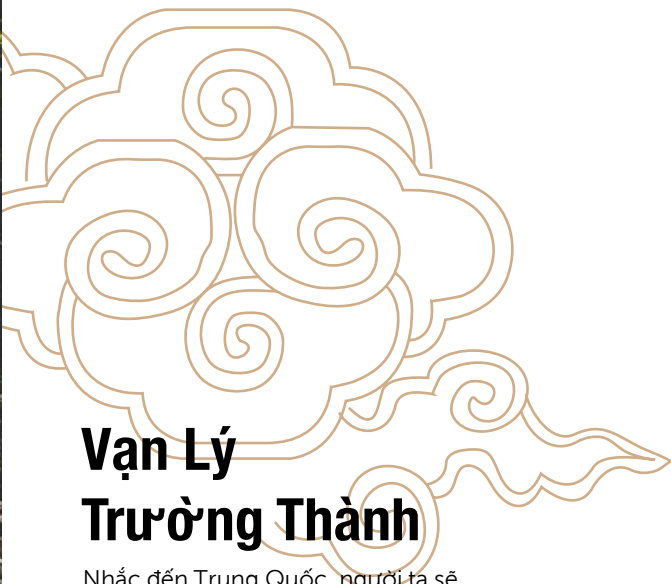


NHỮNG KIỆT TÁC KIẾN TRÚC CỔ ĐẠI CỦA TRUNG QUỐC





Trung Quốc là quốc gia có bề dày lịch sử trên 5000 năm. Đây không chỉ là quốc gia được biết đến với sự phát triển kinh tế vượt bậc mà những công trình kiến trúc ngay từ những thời xa xưa đã được xây dựng vô cùng hoành tráng, đồ sộ, được lưu giữ mà cho đến ngày nay.



Vạn Lý Trường Thành

Nhắc đến Trung Quốc, người ta sẽ nghĩ ngay đến Vạn Lý Trường Thành. Đây là công trình kiến trúc vĩ đại bậc nhất, kì quan thế giới, là biểu tượng và niềm tự hào của người Trung Hoa. Công trình được xây dựng liên tục bằng đất đá trải dài từ thế kỉ 5 TCN đến thế kỉ 16. Theo số liệu mới được công bố, Vạn Lý Trường Thành dài 21.196 km nhưng nếu thực sự chấp nối các đoạn lại với nhau thì chiều dài thực sự lên đến 56 ngàn km.

Quảng trường Thiên An Môn

Quảng trường Thiên An Môn được xây dựng từ năm 1417 theo cấu trúc hình chữ “T”, ban đầu cấm người dân vào. Đến năm 1911, chính quyền Trung Hoa Dân Quốc đã phá bỏ một số công trình để quảng trường trở nên thông thoáng. Từ đây, quảng trường trở thành nơi tụ họp của các phong trào chính trị liên quan đến vận mệnh toàn Trung Hoa. Quảng trường nằm ở giữa hai cổng đồ sộ cổ xưa: phía bắc là Thiên An Môn và phía nam là Tiến Môn. Dọc theo phía tây của quảng trường là Đại lễ đường Nhân dân. Dọc theo phía đông là Viện bảo tàng quốc gia về Lịch sử Trung Hoa. Đại lộ Trường An, được dùng trong các cuộc

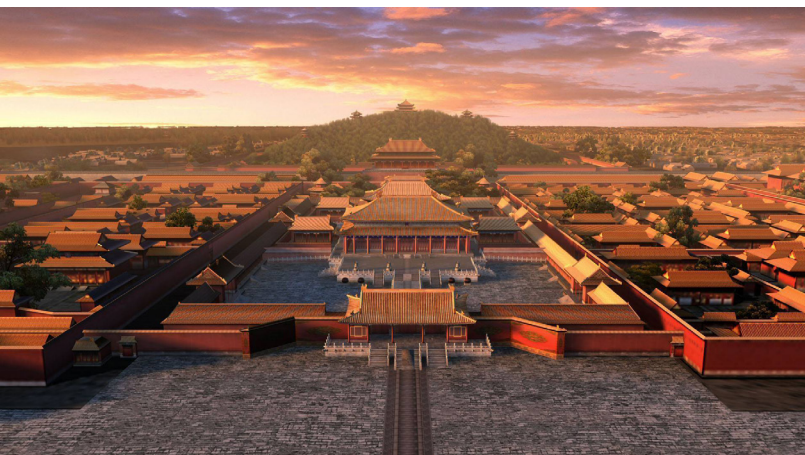
diễn hành, nằm giữa Thiên An Môn và quảng trường. Dọc theo lễ phía đông và phía tây quảng trường có cây, nhưng trong quảng trường thì trống rỗng, không có cây cối hay ghế ngồi. Quảng trường được tỏa sáng bởi những cây cột đèn lớn với máy thu hình theo dõi. Khu vực bị giám sát chặt chẽ bởi cảnh sát.



Tử Cấm Thành

Tử Cấm Thành được xây dựng từ năm 1406 tới năm 1420, gồm 980 tòa nhà trên diện tích 720.000 m², được UNESCO công nhận là di sản thế giới vào năm 1987 và là quần thể cổ bằng gỗ lớn nhất thế giới. Tử Cấm Thành được xây dựng từ những vật liệu cao cấp như gạch Tô Châu, ngói men ngọc An Huy, đá quý Phòng Sơn, gỗ quý Phương Nam. Đây là nơi ở của 24 vị hoàng đế, gồm 14 hoàng đế triều Minh và 10 hoàng đế triều Thanh. Đa số mái của các cung điện đều lợp ngói lưu ly màu vàng, màu tượng trưng cho triều đình Trung Quốc. Tường cung điện được sơn màu đỏ tươi, tượng trưng cho sự trang nghiêm, hạnh phúc, may mắn. Tử Cấm Thành là một

khu tổ hợp các công trình cổ, với nhiều hiện vật quý từ gốm và ngọc bích. Tổng cộng tòa thành này có 9.999 căn phòng. Mỗi phòng trong số 9.999 phòng đều được trang trí bởi các bức tượng. Phòng càng quan trọng thì càng có nhiều tượng. Phòng quan trọng nhất có tới 10 bức tượng.





Bài: Kỳ Duyên **Ảnh:** Quang Vinh



Di Hòa Viên

Cách Bắc Kinh 15 km về phía tây bắc, Di Hòa Viên nổi tiếng về nghệ thuật hoa viên truyền thống của Trung Quốc, tồn tại đến nay đã được 800 năm. Hai khung cảnh nổi bật ở Di Hòa Viên là Vạn Thọ Sơn và hồ Côn Minh. Hoa viên rộng 294 mẫu, trong đó diện tích hồ chiếm 220 mẫu. Vườn chia làm ba khu vực: khu hành chính (chủ yếu là Nhân Thọ Điện – nơi Tử Hi tiếp các quan lại và giải quyết quốc sự), khu nghỉ ngơi (gồm các điện và vườn hoa), và khu phong cảnh.



Bài: Thùy An Minh họa: Hải Đào

QUAN NIỆM ĂN UỐNG

của người Nhật Bản

*“Tam ngũ” là quan niệm
của người Nhật trong
các món ăn, đó là “Ngũ
vị, ngũ sắc, ngũ pháp”*



Văn hóa ẩm thực Nhật được biết đến với những món ăn truyền thống, và nghệ thuật trang trí ẩm thực độc đáo. Nhật cũng giống như các nước châu Á khác, xuất phát từ nền nông nghiệp lúa, nên cơm được coi là thành phần chính trong bữa ăn của người Nhật. Ngoài ra cá và hải sản là nguồn cung cấp protein chủ yếu của họ. Trên thực tế thì có rất nhiều người Nhật cảm thấy rất khó chịu nếu không ăn cơm ít nhất mỗi ngày một lần, tuy nhiên hiện nay có khá nhiều người dùng bánh mì cho bữa sáng và các loại mì sợi (pasta) cho bữa trưa.

Người Nhật thường chú ý nhiều đến kiểu cách và rất cầu kỳ trong chế biến thực phẩm. Chính những điều này tạo nên hương vị đặc trưng của các món ăn Nhật như các món ăn sống, hấp, luộc...

+ Ngũ vị bao gồm: ngọt, chua, cay, đắng, mặn.

+ Ngũ sắc có: trắng, vàng, đỏ, xanh, đen.

+ Ngũ pháp có: để sống, ninh, nướng, chiên và hấp.

Mùi vị các món ăn Nhật đơn giản hơn so với các món ăn của phương Tây. Đồ ăn Nhật chú trọng đến đặc sản theo từng mùa và sự lựa chọn các bát đĩa đựng thức ăn một cách nghệ thuật. Các món ăn của Nhật nhằm giữ lại nhiều nhất hương vị, màu sắc của thiên nhiên.

Nhật Bản nghiêng về sự bắt mắt tinh tế, đó là sự hòa trộn khéo léo và tinh tế của màu sắc, hương vị cũng như tôn giáo truyền thống. Những món ăn được chế biến nhỏ nhắn, xinh xắn, hương vị thanh tao, nhẹ nhàng không quá nồng đậm.



Người Nhật thường dùng đũa để ăn, đặc biệt họ thích bày biện món ăn bằng những bát, đĩa nhỏ xinh. Đồ ăn thường ngày của người Nhật Bản chủ yếu là cơm, cá, rau. Thịt ít có trong thành phần bữa ăn. Điều này đôi khi được các sách nước ngoài gán cho là do ảnh hưởng của đạo Phật. Mặc dù những điều dạy của đạo Phật cũng có ít nhiều tác động đến vấn đề này trong một thời gian dài, nhưng nguyên nhân quan trọng hơn cả là do quỹ đất nông nghiệp hạn hẹp nên người ta phải tập trung đất cho việc sản xuất ngũ cốc cần thiết, khiến đất dành cho chăn nuôi gia súc rất ít ỏi.

Mỗi người bao giờ cũng có một bát cơm kèm với rau bina, củ cải hoặc dưa góp, rong biển sấy được dùng để cuộn cơm hoặc ăn không. Có thể ăn mì Udon và Soba để thay thế cơm hay Sushi. Món khai vị là sashimi và kết thúc bữa ăn là một tách trà xanh nóng hổi.

Trước khi ăn người Nhật thường nói: “いただきます” – là một câu nói lịch sự, nghĩa là “xin mời” nhằm nhấn mạnh sự cảm ơn tới người đã cất công chuẩn bị bữa ăn. Khi ăn xong, họ lại cảm ơn một lần nữa “ごちそうでした” (cảm ơn vì bữa ăn ngon”).

Món ăn ưa thích của người Nhật

Thói quen ẩm thực của người Nhật rất đa dạng cho nên rất khó nói là họ thích món ăn nào nhất. Tuy nhiên theo sự điều tra của các nhà hàng bình dân thì món ăn được gọi nhiều nhất là xúc xích, món ca ri (curry) với cơm, và mì ống (spaghetti).

Những món ăn trên cũng được yêu chuộng nhất tại nhà. Trong con mắt của người nước ngoài thì Sushi (cơm nắm cá sống), Tempura (tôm, rau tẩm bột rồi đem rán), và Sukiyaki (món lẩu thịt bò với nước tương và rau) là các món ăn truyền thống của người Nhật thì tất nhiên rất phổ biến ở Nhật (tuy nhiên họ không ăn các món đó hàng ngày).



VỊ MẶN

Ở nước ngoài lâu dài hoặc sống xa quê, thức ăn nhớ nhất là thứ gì?

Nếu nêu ra câu hỏi này với từng nước khác nhau, người Hàn Quốc sẽ trả lời là "tương ớt", người Nhật Bản sẽ trả lời là "mơ khô", người Trung Quốc sẽ trả lời là "rau nén".

Ở Trung Quốc, đất đai rộng lớn, dân tộc quá nhiều, nếu nhất định phải chọn một loại thực phẩm mang tính chất đại biểu, thì đó chính là dưa nén, bởi vì dưa nén ăn với cơm trắng sẽ khiến cho người ta cảm thấy mùi vị chân thực do người Trung Hoa lo liệu. Thức ăn vừa có tính chất bình dân, lại có thể làm thức ăn phụ, lại có thể làm thực phẩm, tích trữ tiện lợi, mang đi dễ dàng, do đó rau nén là loại thức ăn dân tộc đại chúng hóa nhất.

Dễ Trung hòa

Rau nén là thế nào? Nó là loại thực phẩm phụ, giống như muối dưa, dùng một loại thực phẩm gần như củ cải đem ngâm chế thành. Những du học sinh Trung Quốc ở Nhật Bản khi được hỏi “Thức ăn Trung Quốc mà bạn nhớ nhất là gì?”. Sự trả lời đối với câu hỏi này ít nhiều có sự khác nhau thế nhưng đại đa số người vẫn chọn rau nén. Gần đây ở trong các siêu thị Nhật Bản, tương ớt và dưa muối của Hàn Quốc cùng với rau nén đựng trong lọ hoặc trong hộp đặc sản của Tứ Xuyên (Trung Quốc) rất được hoàng nghênh. Ở Nhật Bản, rau nén của Trung Quốc và dưa muối của Hàn Quốc đều nổi tiếng như nhau.

Rau nén ở Trung Quốc được truyền như một loại thực phẩm giàu chất dinh dưỡng, rất tốt đối với bộ óc khiến cho một số bộ phận giới trẻ đều yêu thích loại thức ăn này. Vì lý do đó, rau nén rất được hoàng nghênh ở Trung Quốc Đại Lục. Rau nén không cay như tương ớt, không chua như mơ khô, nó có vị mặn. Do đó, nếu nói văn hóa Hàn Quốc là văn hóa vị cay, văn hóa Nhật Bản là văn hóa vị chua thì văn hóa Trung Quốc là văn hóa vị mặn.

Vị mặn là một vị dễ dàng trung hòa. Vô luận một thứ mặn đến đâu chỉ cần đổ nước nhiều vào thì vị đó đều biến thành nhạt, hơn thế còn có thể dùng vị ngọt để tăng cường điều hòa. Trên thực tế, khi rau nén quá mặn, có thể đem nó ngâm vào nước, đợi sau khi nó biến thành nhạt, lại cho thêm gia vị ngọt hoặc gia vị chua để ăn.

Trong rau nén đã bao hàm tính cách mang tính chất đa dạng, xem ra thì đơn điệu, tuyệt đối nhưng lại dễ dàng trung hòa của người Trung Quốc. Văn hóa mang tính chất đa dạng và phương thức suy nghĩ theo kiểu nhị nguyên luận của người Trung Quốc ít nhiều cũng bao hàm trong đó.

Bài: Tuấn Phong **Minh họa:** Trâm Anh





Làng

AINU

*Làng Ainu Kotan,
là quê hương của
nghệ thuật dân
gian và biểu diễn
múa Ainu*

KOTAN





Ở cổng vào làng có vị thần bảo hộ "Kotan Kor Kamuy", mang hình ảnh một con chim cú lớn luôn sải rộng đôi cánh chào đón du khách. Ở Akanko Ainu Kotan có bức tượng gỗ tạc hình chú gấu dài đến 2.5m cùng nhiều cửa hàng bán hàng trăm loại sản phẩm thủ công mỹ nghệ như trang sức, móc khóa điện thoại.

"Ainu" là tên một dân tộc bản địa từng sinh sống ở Hokkaido, còn "Kotan" trong tiếng dân tộc Ainu có nghĩa là ngôi làng. Akanko Ainu Kotan là cơ sở văn hóa nơi có thể tìm hiểu về lịch sử, văn hóa, đời sống của dân tộc Ainu sống ở thời xưa khi Hokkaido vẫn còn được gọi là Ezo. Dân tộc Ainu sinh sống chủ yếu tại các ngôi làng tại Hokkaido với các nét truyền thống văn hoá dân tộc độc đáo. Từ xưa người Ainu dựa vào săn bắt và hái quả để sinh sống, có một điều đặc biệt là người Ainu không ăn sashimi mà chỉ ăn thịt động vật săn bắt được. Nếu bạn có niềm đam mê với nền văn hoá của người Ainu hãy đến tham quan làng Akanko Ainu Kotan.

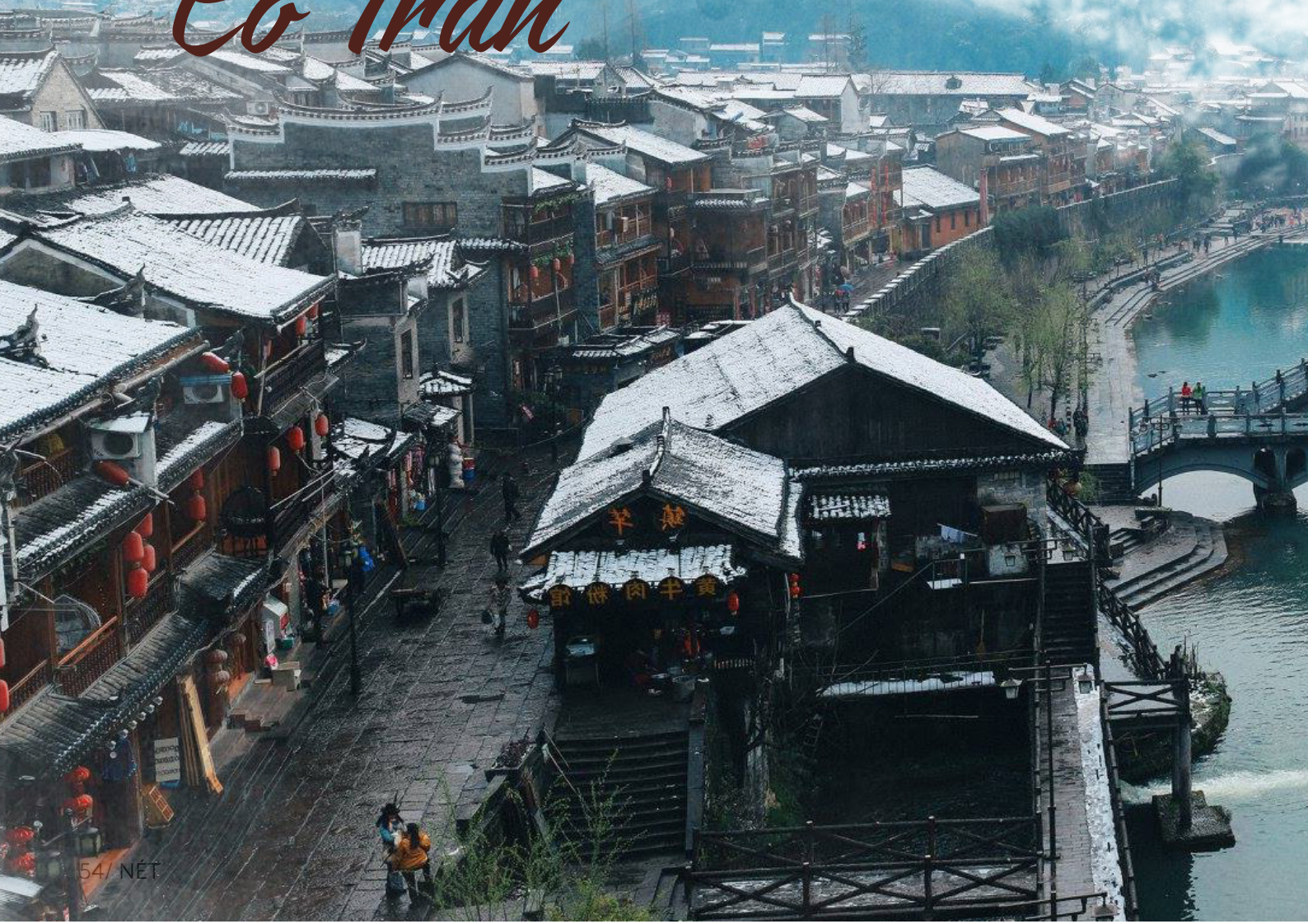
Cách Kushiro khoảng 1 giờ di chuyển, ngôi làng của người Ainu chắc chắn sẽ đem lại cho bạn những trải nghiệm mới mẻ và độc đáo của dân tộc bản địa Ainu. Ainu trong tiếng bản địa có nghĩa là con người. Người Ainu sẽ sử dụng một thứ tiếng riêng của họ gọi là tiếng Ainu. Trong tiếng Ainu, xin chào có nghĩa là "Irankarp-te", cảm ơn là "iyayraykere" và tạm biệt là "suy unukaran ro". Nó hoàn toàn khác với tiếng Nhật và hầu hết người Nhật cũng không biết đến thứ tiếng này. Thật thú vị đúng không nào. Ngoài ra, ở đây còn có các quán ăn phục vụ các món đặc trưng của người Ainu và cửa hàng thủ công mỹ nghệ



Bài: Bảo Minh Ảnh: Tư liệu

Làng Ainu Kotan là làng lớn nhất của Hokkaido, nằm trên bờ hồ Akan. Các điểm tham quan bao gồm một nhà hát chuyên về múa truyền thống, các cửa hàng lưu niệm cung cấp các tác phẩm chạm khắc gỗ nghệ thuật, các nhà hàng mang ẩm thực Ainu. Ainu Kotan mang đến cơ hội trải nghiệm cuộc sống hàng ngày và văn hóa quý giá của người Ainu. Nơi đây là một trong những khu định cư Ainu lớn nhất của Hokkaido, với khoảng 130 cá nhân trong 40 ngôi nhà. Thị trấn mang đến cơ hội trải nghiệm văn hóa Ainu và mua hàng thủ công dân gian độc đáo từ nhiều cơ sở. Nhiều du khách thuê trang phục Ainu để mặc cho ảnh lưu niệm.

Phượng Hoàng Cổ Trấn





Phượng Hoàng Cổ Trấn là ví dụ điển hình về các ngôi làng trước thời hiện đại hóa, là một trong những thị trấn đẹp nhất của Trung Quốc.

Phượng Hoàng Cổ Trấn nằm ở phía tây của tỉnh Hồ Nam, là thị trấn sở hữu nhiều cảnh quan tự nhiên đẹp như tranh vẽ, nổi bật nhất là núi non hùng vĩ, hồ nước thanh bình, và bầu trời trong xanh. Một truyền thuyết kể lại rằng ngày xưa, có hai con chim phượng hoàng đã bay qua nơi đây. Do khu vực này quá đẹp, nên chúng chỉ bay lượn ở đó mà không muốn rời đi. Vì vậy, thị trấn này được gọi là Phượng Hoàng Cổ Trấn. Đây là một trong những điểm tham quan mà bạn nhất định phải ghé thăm khi đi du lịch Trung Quốc.

Tới Phượng Hoàng Cổ Trấn, chắc chắn bạn sẽ bị choáng ngợp trước bầu không khí huyền bí, cổ kính và vẻ đẹp nguyên sơ. Bạn có thể tới tham quan thị trấn vào bất kỳ thời điểm nào trong năm, nhưng khoảng thời gian đẹp nhất để đến đây là từ tháng 7 đến tháng 9, khi thời tiết dễ chịu, mát mẻ. Sườn núi được bao quanh bởi những hàng cây xanh tốt, những cánh đồng màu xanh và thậm chí cả sông Đà Giang cũng phản chiếu màu xanh lá cây. Bạn sẽ được tận mắt ngắm nhìn các cây cầu và các ngôi nhà độc đáo mà bạn thường thấy trong các bức tranh Trung Quốc truyền thống. Khung cảnh nơi đây trở nên thanh bình và cổ kính hơn khi sương mù dày đặc vào sáng sớm hay sau những cơn mưa. Đây là một trong những thị trấn đẹp nhất của Trung Quốc.

Phượng Hoàng Cổ Trấn là ví dụ điển hình về các ngôi làng trước thời hiện đại hóa. Các con hẻm được lát đá, những ngôi nhà cổ bằng gỗ được xây dựng dọc theo hai bờ sông Đà Giang.





Sông Đà Giang

Sông Đà Giang chảy từ phía tây bắc tới đông nam của Phường Hoàng Cổ Trấn. Đây là nơi phụ nữ giặt giũ quần áo và đàn ông đánh bắt cá. Con sông này cũng là nơi tham quan ngắm cảnh của người dân địa phương và du khách nước ngoài.



Ngôi làng của người H'mông

Phượng Hoàng Cổ Trấn là nơi định cư chính của dân tộc H'mông và ngôi làng của người H'mông chính là địa danh nhất định bạn phải tới khi ghé thăm Phượng Hoàng Cổ Trấn. Người phụ nữ H'mông rất xinh đẹp, vì vậy họ không cần dùng mỹ phẩm. Họ thích mặc trang phục màu xanh truyền thống kết hợp với chiếc khăn choàng màu trắng. Họ cũng rất thích các món đồ trang sức bằng bạc, đặc biệt trong những dịp lễ hội. Bạn sẽ tìm thấy rất nhiều món đồ trang sức được bán tại các cửa hàng địa phương. Các loại vải nhuộm, vải in và vải batik là những món quà lưu niệm tuyệt vời. Người dân H'mông rất thân thiện và hiếu khách. Đồ ăn ở đây cũng có vị khác với những khu vực khác của Trung Quốc, đặc biệt là vị cay của ớt đỏ.



Các tòa nhà ở Phượng Hoàng Cổ Trấn

Ngoài vẻ đẹp tự nhiên, Phượng Hoàng Cổ Trấn còn thu hút du khách nhờ lịch sử hơn 1300 năm, với các khu vườn cổ, các tòa nhà đặc biệt, các cây cầu thanh lịch, tòa tháp và ngôi chùa bí ẩn. Những công trình kiến trúc này được xây dựng từ thời nhà Minh và nhà Thanh. Các địa điểm tham quan nổi tiếng của Phượng Hoàng Cổ Trấn bao gồm Vườn Wengchen Pavilion, Lâu đài Hoàng Kiều Thạch (Huang Si Qiao), Đền thờ Thiên Vương, Sân Đại Thành, Cung điện Chao Yang, ngôi mộ của Thẩm Tông Văn, và ngôi nhà của Xiong Xiling. Ngoài ra, Bắc môn cổng thành và Nam môn cổng thành là những pháo đài tuyệt đẹp của thành phố.

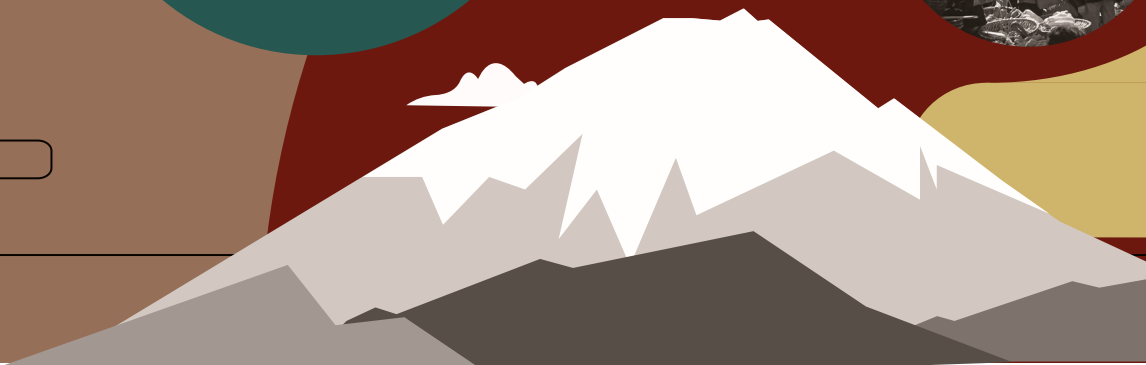
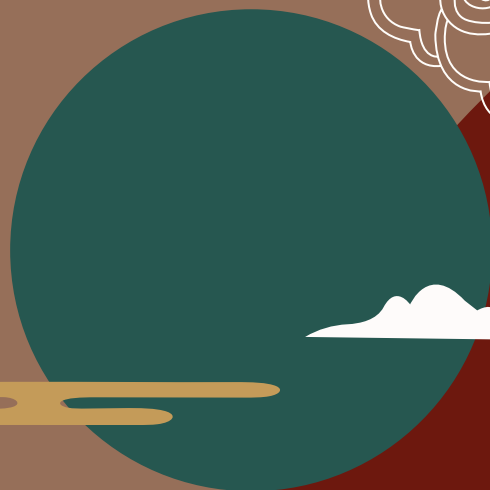
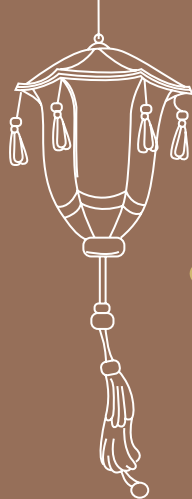
Phượng hoàng cổ trấn là quê hương của rất nhiều nghệ sĩ

Nhà văn Thẩm Tông Văn (1902-1988) đã đóng góp rất nhiều cho sự phát triển của văn học Trung Quốc hiện đại. Ông được người dân địa phương vô cùng yêu mến. Sau khi ông mất, ngôi nhà và ngôi mộ của ông trở thành địa điểm thu hút khách du lịch.

Ngoài ra, đây còn là quê hương của Xiong Xiling (1921-1949), một nhà hoạt động từ thiện nổi tiếng và Huang Yongyu, một họa sĩ đương đại xuất sắc của Trung Quốc.



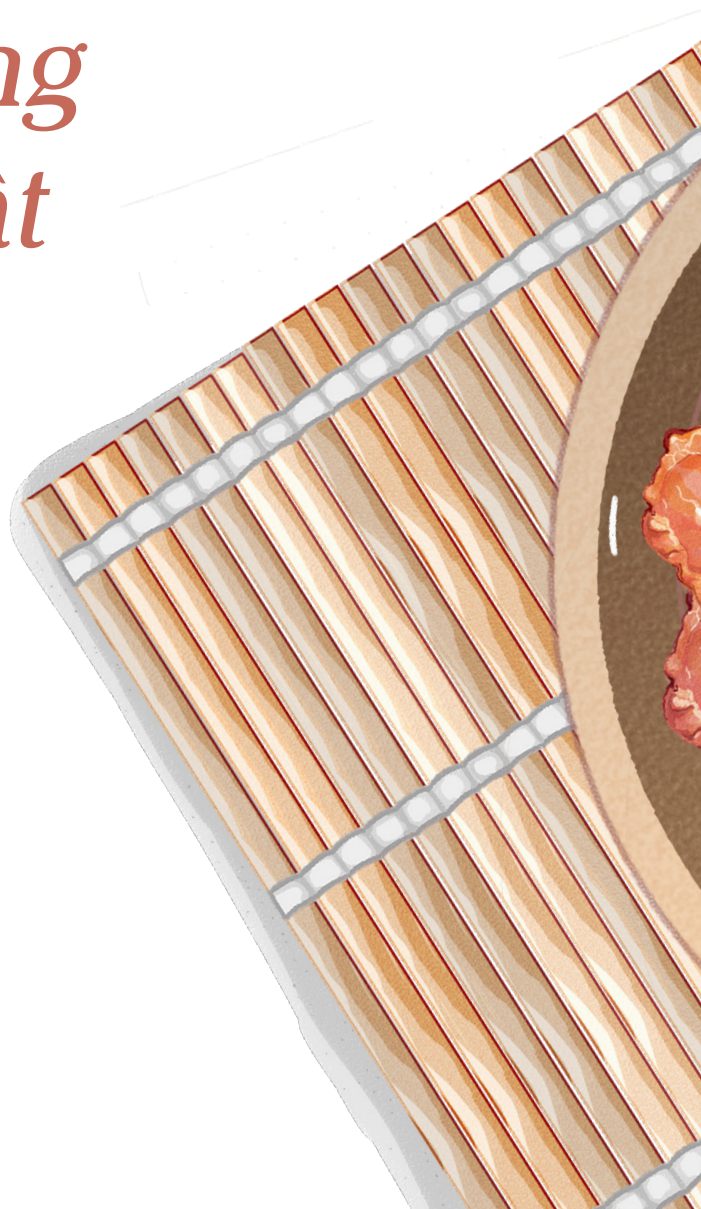
N G Ã M





Những nhân tố ảnh hưởng đến khẩu vị ăn uống của người Nhật

Nhật Bản là một đất nước lưu giữ được nền văn hóa đặc sắc đẹp đẽ và lâu đời. Vì thế nên cách tạo ra các món ăn và khẩu vị ăn uống của người Nhật cũng rất đa dạng theo từng vùng miền, từ nền văn hóa, từ khí hậu, lịch sử, v.v . Tất cả những điều đó tạo nên một văn hóa ăn uống đậm chất Nhật Bản.





Vị trí địa lí và khí hậu :

Là đảo quốc do bốn quần đảo độc lập hợp thành, nên xung quanh Nhật Bản toàn là biển. Với lợi thế địa lí này, Nhật Bản được thiên nhiên ưu ái cho một nguồn tài nguyên biển phong phú nên từ xa xưa việc nấu nướng đã để cao vai trò của hải sản.

Bốn bề là biển , sự giao thương trên biển làm cho nước Nhật du nhập được những tinh hoa ẩm thực từ phương Đông lẫn phương Tây.

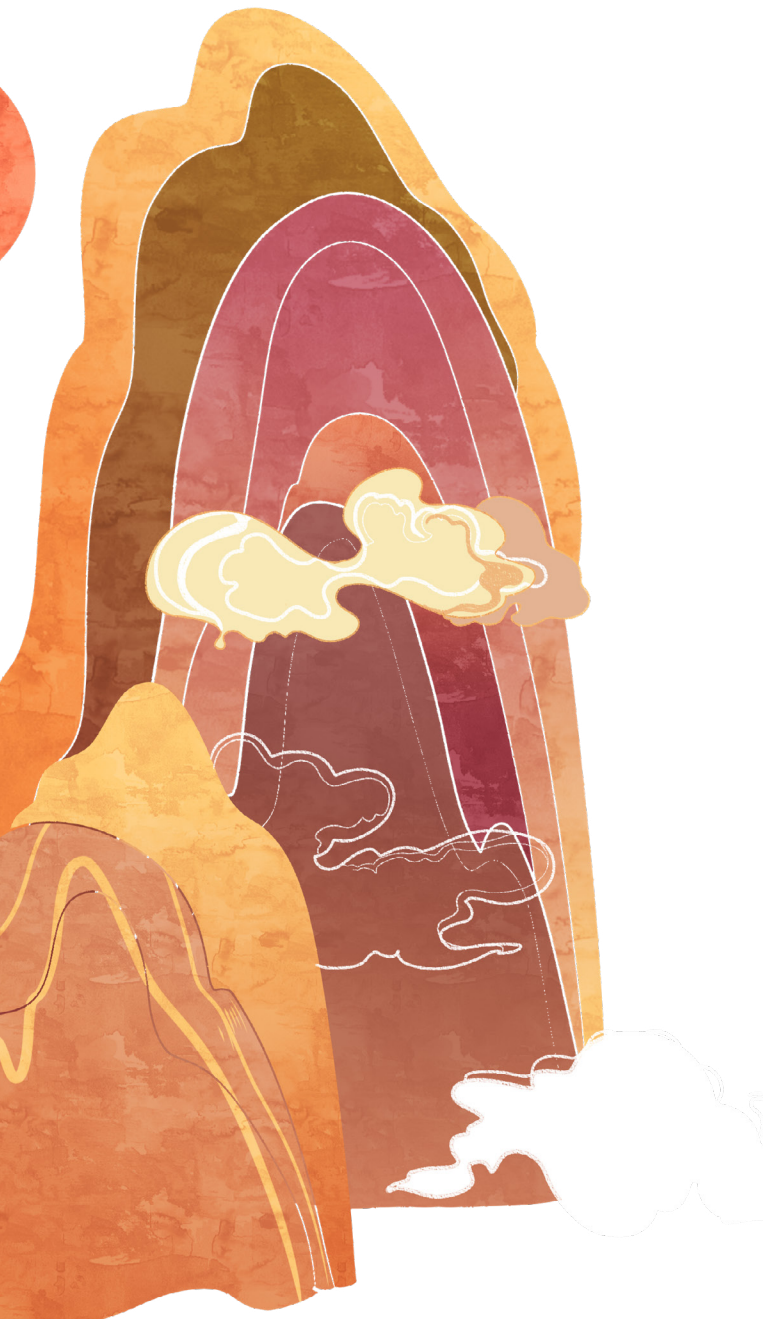
Nằm gần Trung Quốc và Triều Tiên, ẩm thực Nhật có sự giao thoa với nền ẩm thực lâu đời của Trung Hoa. Một số loại rau củ được du nhập vào Nhật, đặc biệt món đậu hũ nổi tiếng cũng có nguồn gốc từ Trung Quốc, cách làm mì cũng được học hỏi từ Trung Hoa, nhưng món ăn khi sang Nhật đã được chắt lọc và chế biến theo cách riêng của họ.

Quần đảo Nhật Bản trải dài từ bắc xuống nam, nằm trong khu vực khí hậu ôn đới và cận nhiệt đới nên thời tiết thay đổi khác nhau theo từng vùng. Các món ăn theo mùa từ điều kiện thời tiết khắc nghiệt ở Hokkaido đến vùng khí hậu nhiệt đới Okinawa ở phương Nam đã đem lại cho Nhật nhiều món ăn phong phú.

Nếu như Hokkaido là vùng đất rộng lớn và lạnh lẽo

khó có thể trồng được lúa mì thì người dân nơi này đã quen với hương vị của khoai tây ,cải bắp cá hồi, thịt nướng...Món ăn đặc biệt của vùng này là món mì Trung Hoa dùng với bơ. Lẩu hải sản với tôm, cá hồi, mực cũng đặc trưng cho món ăn của vùng.

Đến vùng Kanto (Tokyo, Yokohama, Chiba), Kansai (Osaka, Kyoto, Nara) sẽ thấy sự khác biệt rõ rệt trong ẩm thực Nhật. Nếu như nước canh trong chén súp miso ở vùng Kansai gần như có màu trắng thì màu canh súp miso ở Kanto lại có màu đậm và hơi đỏ. Món ăn ở phía Đông và Tây còn khác nhau ở hương vị món sushi, bánh kaoj và các loại đồ chua. Món ăn vùng Kyoto với hương vị thanh thoát nhẹ nhàng của món ăn cung đình, trong khi món ăn vùng Tokyo được chế biến đậm đà hơn với dầu đậu nành.



Kyushu nổi tiếng với trà và trái cây và các loại hải sản. nơi đây còn đậm nét ảnh hưởng từ Trung Quốc và Phương Tây vì Nagasaki từng đóng vai trò buôn bán giữa Nhật với thế giới bên ngoài. Khách đến thăm thành phố này chắc không thể bỏ qua món bánh Kasutera hay Castella – bánh bông lan mật ong Nhật Bản.

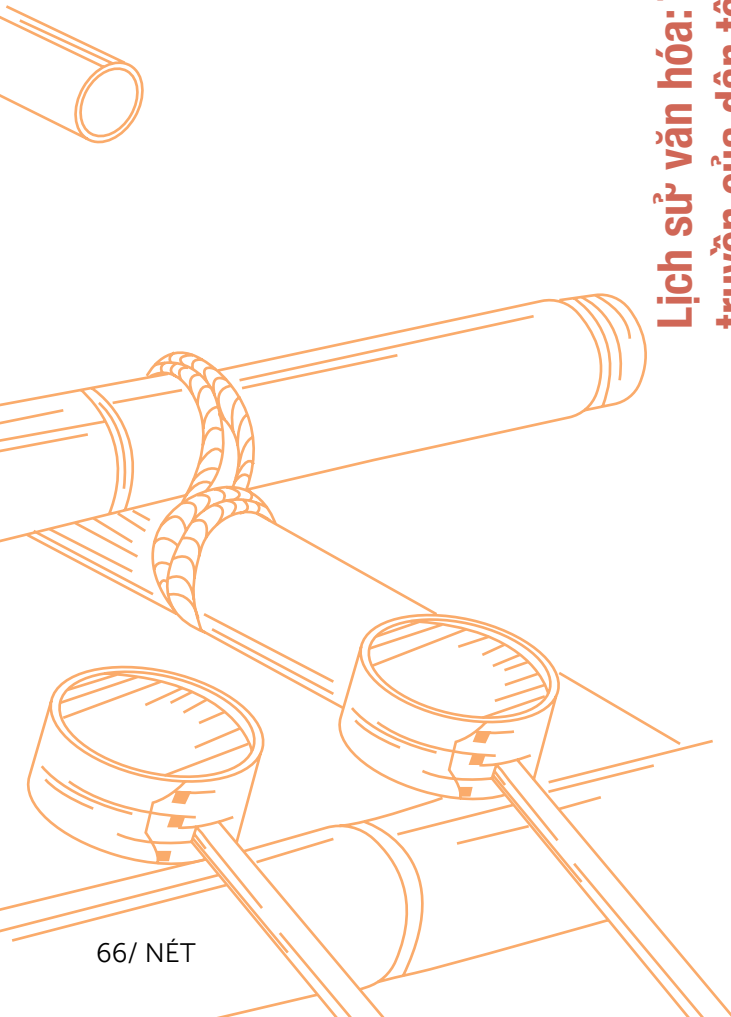
Tại hòn đảo cực Nam Okinawa, những món ăn truyền thống, độc đáo có được nhờ tiếp xúc với Trung Quốc và Đông Nam Á vào thời vương quốc Ryukyu kéo dài hơn 400 năm. Món ăn truyền thống ở đây là Goya Chanpuru (món xào hỗn hợp gồm khổ qua ,thịt lợn và giá).

Không chỉ thay đổi theo vùng mà ngay trong mỗi vùng tùy điều kiện khí hậu khác nhau mà người Nhật cũng thưởng những món ăn khác nhau. Dân tộc Nhật đặc biệt nhạy cảm với sự thay đổi của cảnh quan thiên nhiên và thời tiết, vẻ đẹp của bốn mùa thể hiện rõ nét trong ẩm thực Nhật. Điều này không chỉ phản ánh trong ẩm thực Nhật, nó gắn liền với yếu tố thiên nhiên mà còn nói lên con người Nhật biết tận dụng để thưởng thức những gì “tươi nhất, ngon nhất” tùy theo sự thay đổi của khí hậu.

Trong mùa hè nóng bức người Nhật thường ăn món lươn nướng vì cho rằng món này sẽ cung cấp năng lượng cần thiết để chống chọi với khí hậu nóng. Mùa hè cũng là mùa để ăn các món mực rau , hoa quả tươi. Đặc biệt trong mùa hè họ thường nhắm nháp li bìa bên đĩa edamame – đậu nành luộc.

Mùa thu đến là người Nhật chuyển sang ăn món mì soba, các loại nấm đặc biệt là nấm matsutake. Cuối thu để dành rau quả cho mùa đông sắp tới. Nhiều đồ chua được chế biến với giấm, muối để dự trữ cho mùa đông.

Onabe – món lẩu nghi ngút khói thường được ăn vào mùa đông để giảm đi cảm giác lạnh lẽo. Vào ngày cuối cùng của năm người Nhật thường ăn mì toshikoshi có sợi dài với lòng tin rằng những sợi mì dài có thể đem lại sức khỏe và sự trường thọ trong năm mới.



Lịch sử văn hóa: Tính độc đáo cổ truyền của dân tộc

Người Nhật: “Thưởng thức bằng mắt.”

Tính đặc trưng và hấp dẫn nhất của ẩm thực Nhật Bản có thể được cho là sự thể hiện một cách đầy đủ tinh thẩm mỹ trong các món ăn qua các giác quan: thị giác, khứu giác, và vị giác. Không chỉ thoả mãn tinh thẩm mỹ, ẩm thực Nhật Bản còn đáp ứng được nhu cầu về sức khoẻ: ít béo, ít ngọt, và sử dụng nhiều các loại rau đậu, và do đó món ăn Nhật Bản đang ngày càng được phổ biến khắp thế giới. Cũng có thể vì đặc điểm này đã giúp cho người Nhật có tuổi thọ cao. Người Nhật vốn yêu thích sự thay đổi rõ ràng của thời tiết, sống hoà hợp với thiên nhiên bốn mùa và luôn thưởng thức những loại thức ăn mà thiên nhiên mang lại theo từng mùa quanh năm.

Tính cách nổi bật của người Nhật là trung thành, tự giác kỉ luật cao đặc biệt họ có tinh cảm thẩm rất cao. Vì vậy món ăn Nhật Bản nghiêng về sự bắt mắt tinh tế, đó là sự hòa trộn khéo léo và tinh tế của màu sắc, hương vị cũng như tôn giáo truyền thống. Những món ăn được chế biến nhỏ nhắn, xinh xắn, hương vị thanh tao, nhẹ nhàng không quá nồng đậm. Người Nhật thường dùng đũa để ăn, đặc biệt họ thích bày biện món ăn bằng những bát, đĩa nhỏ xinh.

Tôn giáo

Ở Nhật đạo Phật là tôn giáo chủ yếu nên ẩm thực Nhật có sự xuất hiện của những món chay.

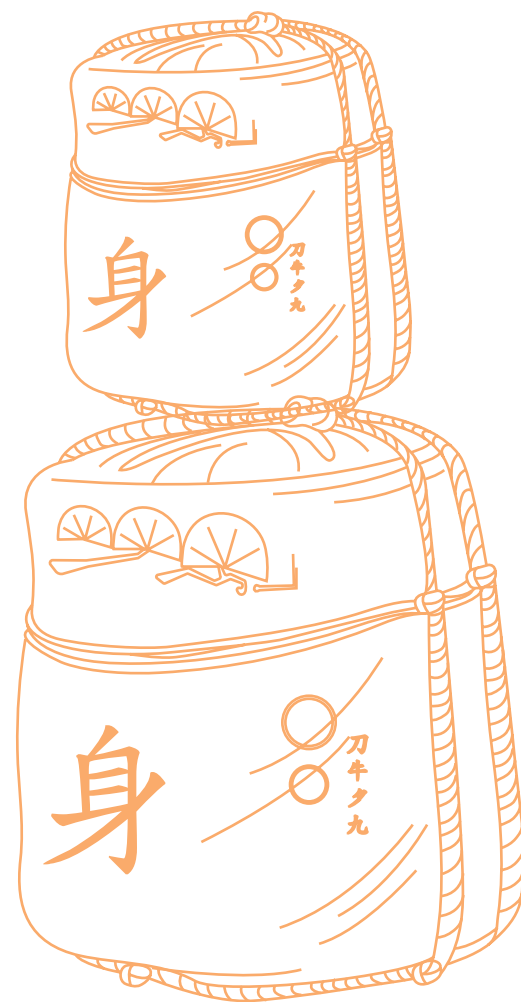
Năm 1185, chính quyền dời về Kamakura, nơi được cho là tiêu biểu cho cuộc sống của các võ sĩ samurai và các nhà thiền sư, và cũng là nơi ra đời những món ăn đơn giản hơn. Nơi đây, cũng ra đời shojin ryori (món ăn chay) cũng do ảnh hưởng bởi các nhà sư Trung Hoa với cách nấu của các thiền viện Trung Hoa. Món ăn chay Nhật Bản chú trọng vào 5 màu sắc cơ bản: xanh, đỏ, vàng, trắng và đen tím, và 6 vị: đắng, chua, ngọt, nóng, cay và vị thơm ngon. Đây là cách nấu ăn rất quan trọng và vẫn còn ảnh hưởng cho đến ngày nay từ mùi vị, khẩu vị cho đến cách nấu. Shojin ryori đã dẫn đến sự phát triển của món kaiseki (món ăn được dọn ra trước buổi trà đạo) vào thế kỷ 16.

Kinh tế

Kinh tế Nhật lớn thứ hai thế giới, tuổi thọ trung bình của người Nhật cao nhất thế giới nên vấn đề ăn uống rất được coi trọng. Hàng năm người Nhật dành một phần đáng kể thu nhập của mình cho ăn uống. Bữa ăn của họ không chỉ đáp ứng đủ nhu cầu về dinh dưỡng mà còn phải cân bằng về thành phần, đáp ứng yếu tố thẩm mỹ...

Tuổi tác

Ngày nay do cuộc sống hối hả, bận rộn và ảnh hưởng của lối sống phương Tây đa phần giới trẻ Nhật thích các món ăn nhanh như hamburger, bánh mì, sữa, bơ... Trong khi những người cao tuổi vẫn thích các món ăn truyền thống.



CAY NỒNG

Hương vị ẩm thực Tứ Xuyên





Nhắc đến ẩm thực cay nóng thì không thể không nhắc đến Tứ Xuyên. Với những loại gia vị đặc trưng như hạt tiêu Tứ Xuyên kết hợp cùng với ớt đỏ cay nồng, chắc chắn thực khách sẽ không bao giờ quên được cảm giác rạo rực, tê người khi thưởng thức.

Tứ Xuyên là tỉnh nằm ở phía Tây Nam của Trung Quốc, với nền lịch sử lâu dài, khung cảnh tươi đẹp. Đây chính là một trong những trung tâm kinh tế trọng yếu của miền Tây Trung Quốc. Ngoài ra, Tứ Xuyên còn là nơi định cư của rất nhiều dân tộc thiểu số như người Tạng, người Di và người

Khương. Chính nhờ yếu tố đa dân tộc này đã góp phần tạo nên sự phân hóa về văn hóa sâu sắc ở Tứ Xuyên. Bên cạnh đó, sản vật của Tứ Xuyên cũng rất phong phú, tạo nên một bức tranh văn hóa ẩm thực đa sắc màu.





ĐẶC TRƯNG ẨM THỰC TỨ XUYỀN

Dạng địa hình chủ yếu ở Tứ Xuyên là lòng chảo. Hơn nữa quanh năm nơi đây còn có sương mù. Chính những điều này đã góp phần khiến các món ăn ở Tứ Xuyên thường có vị cay. Không những vậy, vị cay của Tứ Xuyên còn có nhiều kiểu cay khác nhau. Nếu bạn không ăn được cay thì cũng đừng quá lo lắng, chỉ cần dặn trước với đầu bếp là mình ăn cay không, cay mức nào là được.

Lịch sử của nền ẩm thực nơi đây bắt đầu từ rất sớm, có thể nói trường phái ẩm thực của Tứ Xuyên là một trong những trường phái lâu đời nhất. Từ thời Thương Chu (205 – 256TCN), Tứ Xuyên đã có mặt trên bản đồ ẩm thực Trung Hoa. Những món ăn ở Tứ Xuyên chủ yếu đến từ hai vùng là Thành Đô và Trùng Khánh.

Ngoài vị cay nổi tiếng, thì hương vị của ẩm thực Tứ Xuyên còn khéo léo ứng biến linh động. Từ ngọt, mặn đến chua, đắng, thơm, ngũ vị được trộn lẫn khéo léo, biến tấu tài tình. Ngoài ra, nguyên liệu ở Tứ Xuyên cũng đa dạng và phong phú vô cùng. Đặc biệt, hạt tiêu Tứ Xuyên vang danh cả nước bởi hương thơm và vị nồng đậm riêng biệt.



Lẩu Tứ Xuyên (Mala Huaguo)

Lẩu Tứ Xuyên là một món ăn tối phổ biến. Khi ăn mọi người sẽ ngồi xung quanh một nồi lẩu cay và nấu thức ăn của riêng mình bằng nước dùng. Món ăn này được những người lao động trên bờ sông Dương Tử sáng tạo nên, có nguồn gốc từ một món đặc sản của Trùng Khánh. Thành phần lẩu ưa thích ở địa phương bao gồm thịt bò miếng và các phụ phẩm, nhưng bạn có thể lựa chọn thêm rất nhiều loại thịt, rau và đậu hũ khác. Khách du lịch đến Tứ Xuyên sẽ thấy rất nhiều nhà hàng phục vụ món lẩu nổi tiếng này. Họ chia ra làm 2 phần, một bên cay, một bên không để thực khách thoải mái lựa chọn.

Đậu phụ Mapo (Mapo Tofu)

Lẩu Tứ Xuyên là một món ăn tối phổ biến. Khi ăn mọi người sẽ ngồi xung quanh một nồi lẩu cay và nấu thức ăn của riêng mình bằng nước dùng. Món ăn này được những người lao động trên bờ sông Dương Tử sáng tạo nên, có nguồn gốc từ một món đặc sản của Trùng Khánh. Thành phần lẩu ưa thích ở địa phương bao gồm thịt bò miếng và các phụ phẩm, nhưng bạn có thể lựa chọn thêm rất nhiều loại thịt, rau và đậu hũ khác. Khách du lịch đến Tứ Xuyên sẽ thấy rất nhiều nhà hàng phục vụ món lẩu nổi tiếng này. Họ chia ra làm 2 phần, một bên cay, một bên không để thực khách thoải mái lựa chọn.





Bài: Hồng Ánh **Ảnh:** Tuấn Phong **Minh họa:** Trâm Anh

Thịt heo nấu hai lần (Hui Guo Rou)

Nghĩa đen của món ăn này được gọi là “thịt quay lại nổi”. Sở dĩ có cái tên như vậy vì những miếng thịt ba chỉ béo ngậy (người Trung Quốc coi thịt ba chỉ có hương vị ngon hơn thịt nạc) lần đầu tiên được luộc lên, sau đó đem chiên trong chảo với các loại gia vị và tỏi tây. Đây là một món ăn Tứ Xuyên ít cay và có hương vị thịt ngon ngọt. Không còn gì tuyệt vời bằng khi thưởng thức những miếng thịt thơm ngon này kèm với cơm trắng và có lẽ là thêm một ít nước súp.

Cá nhúng dầu ớt (Shui ZhuYu)

Khi cơn sốt các món ăn Tứ Xuyên làm mưa làm gió vào cuối những năm 1990, thì cá nhúng trong dầu ớt đã trở thành trung tâm của mọi loại ẩm thực. Điểm nhấn quan trọng của món ăn này là cá đã chần qua nước sôi được nhúng vào chảo dầu nóng, với ớt khô và hạt tiêu Tứ Xuyên. Món ăn địa phương sẽ được hoàn tất bằng dầu sôi và hương liệu.

Tomas Navarro

TẠI SAO TÔI CÓ
HƠN 100 NGƯỜI
BẠN TÔI VẪN
THẤY CÔ ĐƠN?

*So với các quốc gia khác, dân
tộc Nhật khá è dề với người
ngoại quốc do đó nếu bạn là
người nước ngoài, việc kết bạn
với người Nhật rất khó khăn*



Cảm thấy cô đơn khi sống ở Nhật

Tôi là người từng di chuyển rất nhiều nơi, cả khi ở Mỹ và Nhật. Cứ mỗi lần ở một nơi mới, tôi lại dễ cảm thấy cô đơn. Đơn giản thôi vì tôi đã từ bỏ mọi thứ tôi từng đã biết, kể cả bạn bè, môi trường cũ để tự đặt mình vào nơi hoàn toàn mới mẻ. Và nếu như bạn không có thật nhiều tiền, bạn sẽ cảm thấy khó khăn khi phải sống trong một căn hộ chật chội, tối tăm, không có đủ tài chính để ra ngoài tận hưởng cuộc sống. Điều đó thật tệ.

Thật ra kết bạn ở Nhật cũng không quá khó khăn. Bạn chỉ cần ra ngoài, nói chuyện với một số người, chia sẻ những sở thích chung ví dụ (đi bộ, ăn uống, ngủ nghỉ...), chủ đề nói chuyện với người Nhật vô cùng đa dạng. Ngôn ngữ cũng không phải vans đề to tát, có rất nhiều người sẵn sàng dành thời gian với bạn để kiểm tra trình độ tiếng anh của họ.

Nhưng đôi khi đó là một lỗ hổng. Bạn có thể có hàng tá bạn bè nhưng vẫn cảm thấy cô đơn. Đối với một người Phương Tây ở Nhật, gặp gỡ và kết bạn không phải là thử thách, nhưng bạn làm được với người bạn thật sự thích, những người sẵn sàng lắng nghe bạn tâm sự, cổ vũ cho những ước mơ của bạn, chia sẻ cùng bạn những lợi ích- đó không phải là chuyện đơn giản.





Bài: Lê Minh **Ảnh:** Tuấn Phong

Hãy hiểu người Nhật

Có thể tôi hơi phán xét trong phần này, nhưng phải nói rằng, người Nhật khá tệ trong vấn đề suy nghĩ sâu sắc. Họ không có nhiều kinh nghiệm tham gia vào cuộc tranh luận, mổ xẻ vấn đề trong nhiều khía cạnh như phương Tây.

Có lẽ sự khác nhau là ở hệ thống giáo dục. Học sinh Nhật thường phải học như “điên” để vượt qua các câu hỏi khoanh tròn đáp án, có thói quen ngồi im nghe giảng bài hơn là đặt câu hỏi phản biện như học sinh Phương Tây.

Đối với trường Đại học ở Mỹ, sẽ rất dễ dàng để bạn học ở một trường nào đó nhưng lại khó tốt nghiệp. Nhưng ở đây thì ngược lại, một khi vào trường Đại học rất nhiều người ngưng luôn việc học.

Các sinh viên có 2 năm học và 2 năm lao đầu vào xin việc (theo kinh nghiệm 4 trường đại học mà tôi đã dạy), rất nhiều sinh viên đã ra trường, bắt đầu nhập lực lượng lao động, là những người có khả năng tuân thủ quy tắc tốt, nhưng tư duy phản biện còn rất nhiều thiếu sót.

Đó là lý do bạn có thể tìm bạn ăn chơi người Nhật dễ dàng, nhưng để tìm bạn trò chuyện về những vấn đề nghiêm túc thật sự khó.

Ok, cũng có thể là vì tôi quá lựa chọn.

Bạn nghĩ thế nào về phân biệt đối xử ?

Bạn do rằng vấn đề này quá cũ để bàn đi bàn lại, nhưng thực tế, nguyên nhân của nó xuất phát từ những vấn đề nhỏ nhặt và hiển nhiên trong cuộc sống. Đặc biệt đối với những người đang sống ở nước ngoài.

Bạn là người Mỹ và khi bạn kể chuyện cười về Homer Simpson cho người Nhật, không ai cười với bạn. Một người Nhật đã từng hỏi tôi "khi anh bóc vỏ quả quýt, anh có thể bóc một lần mà không làm đứt vỏ quýt không?". Tôi trả lời " Chưa bao giờ nghĩ đến". Anh ta tặc lưỡi " Vì anh không phải người Nhật".

Chỉ có bấy nhiêu đó thôi cũng khiến cả hai bối rối, và đó cũng là nguyên nhân của phân biệt đối xử (dưới mọi hình thức)

Hãy kết bạn với tôi

Có rất nhiều người Nhật muốn kết bạn với tôi, vì họ muốn có một người bạn ngoại quốc. Bạn sẽ có những người bạn ngạc nhiên vì bạn dùng đùa. " ô tiếng Nhật của bạn tốt thế", " bạn thích ăn sushi à", " bạn uống được rượu gạo ư",... Lỡ tiếng anh của tôi thường tổ chức những buổi tiệc mà ở đó họ có thể gặp những người ngoại quốc. Những câu hỏi phổ biến sẽ là "Kể tôi nghe về nước bạn đi", " Bạn thích gì ở Nhật vậy?", " Toilet có lạ không?", "Kết bạn Facebook nhé".

Hãy bàn về cả hai hướng, không chỉ là vấn đề người Nhật có chấp nhận bạn không mà còn ở chỗ bạn có thể chấp nhận được họ không.

Tôi có rất nhiều bạn Nhật như vậy, những người cho tôi cảm nhận sâu sắc hơn về sự khác biệt giữa tôi và họ.

Tất nhiên mọi chuyện không quá đen tối

Trở lại cái đêm tôi gặp gỡ Imada vợ anh ta và Tanuki. Trời đã tối khi tôi đặt chân xuống ga cuối cùng, tôi đi bộ thần thờ về căn hộ của mình. Vẫn còn những ánh đèn Neon và ánh sáng từ những chiếc lồng đèn, không kì này khiến tôi không kiểm long mà ghé vào Izakaya

(quán rượu) ven đường.

Tôi bước ra với bộ dạng say khướt và thỉnh linh, tin nhắn từ Imada đến " Hôm nay vui lắm. Anh có muốn đi leo núi vào ngày mai không, tôi đến đón anh lúc 7 giờ nhé". Imada đúng là anh chồng tốt bụng mà tôi biết.

Anh ta chẳng phải một người quá sâu sắc, tôi chẳng phải hỏi nhà hay tên đầy đủ của anh ta, thế nhưng anh chàng chưa bao giờ nói tiếng anh với tôi, cũng chưa bao giờ khiến tôi e ngại với màu da trắng của mình. Điểm cộng của anh ta là anh ta thích uống bia và tôi cũng thế.

Có thể bạn của hiện tại là người bạn lý tưởng mà bạn tìm kiếm, nhưng đó là người mà bạn thật sự cảm thấy thỏa mái.

Vậy là đủ rồi.

Chúc bạn có thể tìm thấy những người bạn mà bạn cảm thấy dễ chịu cùng họ khi ở Nhật, dù họ là người Nhật hay bất kì quốc tịch nào.

A stylized, high-contrast illustration of a woman's profile facing left. She has dark, voluminous hair with two small, pointed yellow ornaments. Her skin is a light cream color. She is wearing a red garment with a white collar. The background is a solid olive green.

NGƯỜI NHẬT SẼ KHÔNG ĐỐI XỬ VỚI BẠN NHƯ MỘT CON NGƯỜI

*Số phận những người sống
hàng thập niên tại Nhật
nhưng chẳng được đối xử
như một công dân*

Có những người sống hàng chục năm tại Nhật, nói tiếng Nhật và hành xử như người Nhật, nhưng họ không phải công dân Nhật Bản.

Trong rất nhiều thập niên, Nhật Bản đã cố gắng nâng cao tinh thần dân tộc và hạn chế số lượng người nhập cư bất chấp dân số già hóa nhanh. Chủ nghĩa dân tộc và tinh thần tự tôn khiến người Nhật dù vô cùng lịch sự nhưng cũng rất kiêu ngạo về nguồn gốc, văn hóa của đất nước mình.

Tuy nhiên, với áp lực thiếu lao động và ngày càng nhiều người nhập cư tràn vào Nhật Bản, rất nhiều công dân của nước này trông giống người nước ngoài hơn là dân bản địa, tạo nên sự trở trêu cho chủ nghĩa dân tộc vốn đã tồn tại rất nhiều năm ở xứ sở hoa anh đào.

Anh Johnny (đã được đổi tên) là một công dân Thổ Nhĩ Kỳ nhưng sống tại Nhật Bản từ năm 8 tuổi. Anh nói tiếng Nhật khá khác gì người bản địa, thậm chí có cuộc sống cũng tương đồng như bao người Nhật Bản khác.

Dẫu vậy, anh Johnny vẫn không được chính quyền Tokyo công nhận là người Nhật Bản dù đã sống tại quốc gia này 13 năm. Giờ đây khi muốn lấy vợ, anh Johnny gặp phải rất nhiều rắc rối vì không chứng minh được quốc tịch của mình. Bản thân anh không muốn lấy quốc tịch Thổ Nhĩ Kỳ do là người tị nạn từ bé tại Nhật và chính anh cũng cảm thấy mình là một người Nhật hơn là người Thổ.

Câu chuyện của anh Johnny chỉ là 1 trong số 2,3 triệu người nhập cư hợp pháp đang sinh sống tại Nhật Bản. Dù đã sống nhiều năm, thậm chí có người còn được sinh ra trên đất Nhật nhưng việc nhập tịch lại vô cùng khó khăn. Số lượng người nhập cư vào Nhật đã tăng 37% trong khoảng 2000-2017 nhưng chính quyền Tokyo vẫn đang đau đầu định hình thể nào mới là công dân Nhật.

Trong suốt nhiều thập niên, Nhật Bản đã duy trì chính sách hạn chế người nhập cư nhằm bảo tồn văn hóa và tính thống nhất trong xã hội. Đối với các chính trị gia, việc trở thành một người Nhật không chỉ là nói thành thạo ngôn ngữ của họ mà còn bao gồm rất nhiều thứ, từ văn hóa cho đến cách hành xử. Là một người Nhật Bản, bạn phải ăn nói nhỏ nhẹ nơi công cộng, tuân thủ quy định phân loại rác thải, ăn uống theo đúng kiểu Nhật và vô vàn những phép tắc khác.

Rất nhiều người Nhật cho biết cuộc sống của họ có một văn hóa riêng mà những người nước ngoài muốn nhập tịch khó lòng bắt chước. Bởi vậy một bộ phận cộng đồng Nhật Bản không muốn nhập tịch cho người nước ngoài vì lo sợ họ sẽ phá hoại bản sắc vốn có của công dân địa phương.

Dẫu vậy khi số lượng người nhập cư vào Nhật Bản ngày càng tăng và sự thích ứng ngày một nhiều, việc định hình thể nào là công dân Nhật đang ngày càng bị lu mờ.

*Nhật Bản có vô vàn
những gia đình người
nước ngoài đã đặt
chân lên đất Nhật
nhưng không được
cấp quốc tịch*

Quay trở lại trường hợp của anh Johnny, gia đình anh ăn uống và hành xử chả khác nào người Nhật. Thứ duy nhất khiến họ bị phân biệt chẳng qua là vẻ bề ngoài. Mặc dù Nhật Bản đã ký kết hiệp định tị nạn với Liên Hiệp Quốc vào năm 1981 nhưng chính quyền Tokyo lại khá khắt khe trong việc chấp nhận người nước ngoài.

Năm 2018, hơn 10.000 đơn xin tị nạn đã được nộp cho chính phủ Nhật Bản nhưng chỉ có 42 đơn được chấp nhận. Con số này hoàn toàn trái ngược với những cường quốc kinh tế khác. Ví dụ dù Tổng thống Mỹ Donald Trump là nhà lãnh đạo bài ngoại nhưng vẫn chấp nhận 1/3 trong tổng số 67.067 đơn xin tị nạn ở Mỹ. Tại Canada, phần lớn số đơn xin tị nạn được chấp thuận.

Một ví dụ khác là cuộc khủng hoảng di cư năm 2018-2019 khi hàng nghìn người bỏ chạy sang Anh-Canada, Pháp, Đức hay thậm chí Mỹ thì Nhật Bản lại chỉ nhận có 22 người.

Hệ quả là giờ đây Nhật Bản có vô vàn những gia đình người nước ngoài đã đặt chân lên đất Nhật nhưng không được cấp quốc tịch. Họ phải sống vất vưởng, không có bảo hiểm, không được ký hợp đồng lao động chính đáng và cũng chẳng thể rời khỏi Nhật Bản.

"Người Nhật sẽ không đối xử với bạn như một con người"

Thủ tướng Nhật Bản Shizo Abe đã từng tuyên bố sẽ nhập khẩu thêm

khoảng 350.000 lao động trước tình hình dân số già hóa. Con số này không hề tính đến những người nước ngoài tị nạn đang sống trên đất Nhật mà chưa được nhập tịch. Nói cách khác, Nhật Bản đang ngày càng nhập khẩu nhiều người nước ngoài, theo đường lao động hay tị nạn và sớm muộn điều này cũng sẽ ảnh hưởng đến xã hội.

Tính đến cuối năm 2018, Nhật Bản đã có khoảng 2,73 triệu lao động hợp pháp đang sinh sống và làm việc trên đất Nhật và tiếp tục tăng lên hàng tháng.

Tại thị trấn Odaka, nơi gần nhà máy nguyên tử Fukushima bị rò rỉ phóng xạ sau trận động đất 2011, phần lớn cư dân địa phương đã rời đi và nơi đây chỉ còn những người nước ngoài sinh sống. Hầu hết trong số họ là những lao động chấp nhận làm công việc dọn dẹp nhà máy hạt nhân, điều mà chẳng người Nhật nào muốn động vào. Những lao động này đến từ nhiều khu vực như Châu Phi, Trung Đông, Nam Á...

Cô Sachie Matsumoto, một cư dân lâu năm còn bám trụ lại với Odaka cho biết mình khá lo sợ tình trạng lao động nước ngoài ngày càng đông tại đây. Không chỉ liên quan đến vấn đề văn hóa mà còn là an ninh khu vực.

"Tôi sợ bọn họ. Tôi chẳng thể giao tiếp được với họ", cô Matsumoto nói.

Mặc dù Odaka chưa có bất kỳ một vụ án hay sự việc nào xảy ra nhưng cô Matsumoto vẫn cho lắp camera an ninh trước cửa nhà. Đây cũng là động thái chung của người dân Nhật trong vùng. Họ e dè và sợ hãi trước những lao động nước ngoài đang tràn vào quê hương mình, mặc dù chính những lao động này đang phải mạo hiểm cả tính mạng đến dọn dẹp phóng xạ cho người dân Nhật.

Bất chấp sự e dè của cộng đồng bản địa, ngày càng nhiều người nước ngoài tràn vào Nhật Bản theo cách này hay cách khác. Đây là hiện tượng chung trên thế giới trong vài năm trở lại đây khi làn sóng di cư dù theo đường lao động hay tị nạn ngày càng tăng hướng đến những nước phát triển.

Tại vùng Kawaguchi, nơi anh Johnny sống, số lượng người nước ngoài tăng lên từng tháng và hiện đã có khoảng 35.000 người sống trong vùng, tương đương 6% tổng dân số khu vực. Thị trường Nobuo Okuno của Kawaguchi thường xuyên nhận được những lời phàn nàn của người dân bản địa về tình trạng người nước ngoài vứt rác không theo quy định, như phân loại rác sai hoặc không vứt rác theo đúng ngày được chỉ định. Việc tụ tập theo nhóm và to tiếng cũng làm phiền người dân nơi đây nhưng thị trưởng Okuno cho rằng dần dần những người nước ngoài sẽ quen với văn hóa Nhật Bản.

Sự bào chữa của thị trưởng Okuno là có cơ sở khi kinh tế vùng Kawaguchi

phụ thuộc rất lớn vào các lao động nước ngoài làm trong những nhà máy và bệnh viện của khu vực. Đó là chưa kể đến tình trạng giảm dân số do lão hóa khiến Kawaguchi thực sự cần thêm nhân lực và người nước ngoài là một giải pháp khả ản. Thị trưởng Okuno đã quyết định cấp 6 triệu USD mỗi năm nhằm chăm sóc sức khỏe cho những đứa trẻ ngoại quốc được sinh ra tại Kawaguchi, qua đó duy trì dân số và sức lao động trong vùng.

Trái ngược lại với quan điểm của Okuno, chính quyền Tokyo đối xử với người nước ngoài khá khắt khe. Với trường hợp của Johnny, anh được chấp nhận vào học đại học nhưng rồi bị đuổi do gặp rắc rối về quốc tịch. Giờ đây Johnny phải theo học nghề làm thợ máy nhưng kể cả khi tốt nghiệpj, anh cũng chẳng thể ký được hợp đồng lao động do chưa phải là công dân hợp pháp tại Nhật Bản.

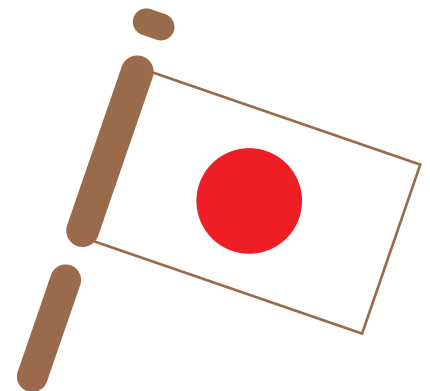
Ngay cả gia đình Johnny cũng vậy, họ phải làm việc mà không có hợp đồng trong các công trường xây dựng để mưu sinh qua ngày. Chú của Johnny là người duy nhất trong cả gia đình được làm việc hợp pháp bởi ông cưới một phụ nữ Nhật Bản và được phép ký hợp đồng lao động.

Mặc dù vậy, chú của Johnny cũng cảm thấy ngao ngán khi kể về những trường hợp người nước ngoài nhập cư tại Nhật gọi xe cứu thương nhưng nhân viên bệnh viện từ chối đến bởi họ không phải công dân Nhật chính

thức cũng chẳng phải lao động có thị thực.

“Chẳng quan trọng bạn đã sinh sống ở đây nhiều thập niên, chẳng quan trọng bạn chưa bao giờ làm gì phạm pháp, chẳng quan trọng bạn không gây rắc rối gì cho xã hội, người Nhật vẫn sẽ không đối xử với bạn như một con người”, chú của Johnny ngậm ngùi nói.

Bài: Nguyễn Nga **Minh họa:** Hải Đào



BÌNH MINH CỦA VĂN HÓA CÁC NƯỚC ĐÔNG Á

*Nền văn hóa Đông Á có năng lực vượt qua
được nền văn hóa cơ giới phương Tây đã từng
thống trị trong thế kỉ XX.*

Đông Á có nền văn hóa chữ Hán chung. Trong thời đại thông tin hóa, nếu lợi dụng tốt của cải giàu có về văn hóa chung này, tôi tin tưởng sâu sắc rằng nền văn hóa Đông Á có năng lực vượt qua được nền văn hóa cơ giới phương Tây đã từng thống trị trong thế kỉ XX.

Viết tới đây, tôi lại nghĩ đến lời dự báo của nhà nghiên cứu Sử học Đông Á cận đại người Nhật Bản là Naito Konan:

“ Trung Quốc từ khi khai thiên lập địa đến thời đại Lương Hán, đã từng trải qua giai đoạn lịch sử lâu dài, vì có sự xâm nhập của người ngoại tộc đổi dào sức sống như Liêu, Kim, Nguyên v.v.. nên sinh mệnh già yếu của người Trung Quốc lại được tiêm vào sức sống mới”.

Thông qua sự so sánh văn hóa của hai nước phương Đông tuy khác với nền văn hóa phương Tây, nhưng giữa văn hóa của hai nước này lại có rất nhiều điểm tương tự.

Ví dụ nói, nền văn hóa phương Tây là văn hóa dao

Người Trung Quốc thích dùng đũa trúc ừa to vừa dài, môi trường. trong nền văn hóa ẩm thực cá nhân chủ cùng tầm sự để giao lưu tình cảm. Nền văn hóa phương vì chú trọng đến dùng trái tim truyền tải đến trái tim , chứ không phải sức mạnh cá nhân. Giống như cách nói” cũng đủ để nói rõ hiện tượng ” súng bắn vỡ đầu chim” của người phương Tây mà xét, đây có thể là một loại tổn thất, thể thể mà người phương Đông có thể bảo đảm được, đã hình

Kì thực, cái gọi là khuyết điểm của người phương Đông của chủ nghĩa phương Tây làm thước đo đánh giá. cần phải suy nghĩ văn hó ” trái tim với trái tim” đặc thức giá trị của việc bổ trợ cùng nhau có lợi.Chỉ đặc biệt độc đáo của phương Đông.

Văn
hỏi và
trung không
sắc mới lạ. Ví dụ
của phương Tây là văn
lấy phòng bí mật làm đặc
phòng ở phương Đông như nhật
bản chỉ dùng một tờ giấy để ngăn
cách trong ngoài. Phòng ở Trung Quốc
cấu tạo cũng rất thoáng đảng, cấu tạo như vậy
đã sản sinh ra nền văn hóa theo mô hình mở cửa.

Lấy tôn giáo ra để nói, nước Đông Á đối với tôn giáo khác hẳn về bản chất cũng rất rộng mở, cho phép tôn giáo bản địa và giáo ngoại song song tồn tại. Hình thành một hệ tôn giáo mới.

Bởi vì vậy Nhật Bản có thể thu nhận tất cả mọi thứ văn hóa khác hẳn về bản chất, cho nên người phương Tây đã mỉa mai họ là ” văn hóa bắt chước”. Cũng có người gọi là văn hóa ”dị” (khác) là văn hóa ”vị” (dạ dày), công năng của dạ dày văn hóa Đông Á rất phát triển, có thể hấp thụ tất cả mọi thứ văn hóa khác hẳn về bản chất rồi tăng cường tiến hóa.

Trung - Nhật, không khó phát hiện, nền văn hóa Tây, thế nhưng giữa văn hóa của hai nước này lại có

đĩa, nền văn hóa Đông Á là nền văn hóa đũa.

người nhật lại thích dùng đũa hợp vệ sinh bảo vệ nghĩa của Tây thiếu hẳn nền văn hóa ăn uống, Đông khác hẳn với nền văn hóa phương Tây, hợp tác đoàn thể, sức mạnh của đoàn thể Ghen tuông đố kỵ theo kiểu phương Đông” người phương Đông. Từ góc độ cá nhân của nhưng đây mới là sự cân bằng thể lực tập thành nhân tố quý báu nhất thể hóa.

đại đa số là kết quả của việc lấy logic Là người phương Đông, chúng ta biệt chỉ có phương Đông, nhận có như vậy mới phát huy ưu thế

Những điểm chung của nền văn hóa Đông Á



Một câu nói xem ra rất bình thường, thế nhưng đã tang ẩn điều bí ảo rằng Đông Á sẽ dung thành một thể trong thế kỉ XXI. Sở dĩ Trung Quốc có thể bảo đảm được sức sống của mình là bởi vì nó đã không ngừng hòa nhập với các dân tộc khác. Ngày nay, năm mươi sáu dân tộc của Trung Quốc đang chung sống hòa bình trên cơ sở bình đẳng cùng có lợi, điều này không chỉ khiến cho tôi nghĩ đến một từ “chung sống với Âu Châu”

Chúng ta cần phải nhìn rõ nền văn hóa phương Đông điều hòa nhịp nhàng lẫn nhau để mưu đồ cùng tồn tại, đồng thời còn chỉ rõ ra phương hướng của nền văn hóa thế giới trong thế kỉ XXI. Thời đại văn hóa quốc tế, toàn cầu hóa tất nhiên sẽ đem lại lưu động dân tộc vượt qua biên giới từng nước. Gần đây, chính phủ Nhật đã nghiêng cứu thảo luận “Bản báo suy nghĩ về thế kỉ XXI”, trong đó chính sách di dân đã trở thành đề tài thảo luận lớn nhất. Nhật Bản từ trước vẫn thực thi chính sách bài ngoại đối với người nước ngoài được sống ở Nhật trong thế kỉ XXI, thu hút những người ưu tú của nước ngoài đến Nhật để đề phòng sự khô kiệt về kinh tế văn hóa của thời đại già hóa đưa tới.

Tôi tin chắc rằng, trong tương lai không xa của thế kỉ XXI, những người Hoa mang quốc tịch Nhật, những người Nhật là hậu duệ của người Hoa,... vượt qua biên giới đất nước, sẽ là lực lượng mới của Đông Á hoạt động sôi nổi trên võ đài lịch sử của thế kỉ XXI.

Vì vậy, văn hóa tất nhiên sẽ vượt qua hình thái ý thức chính trị kinh tế, văn hóa chữ Hán, quan hệ nhân tế dung hòa lấy tình người làm cơ sở, văn hóa Đông Á với mô hình rộng mở, tạo ra bức tranh dung hòa cho thế kỉ XXI.

Ảnh minh họa văn hóa của thế kỉ XXI đang vẫy gọi chúng ta!



Bài: Nguyễn Nga Ảnh: Tư liệu

traveltour

\$499.000



\$499.000



\$499.000



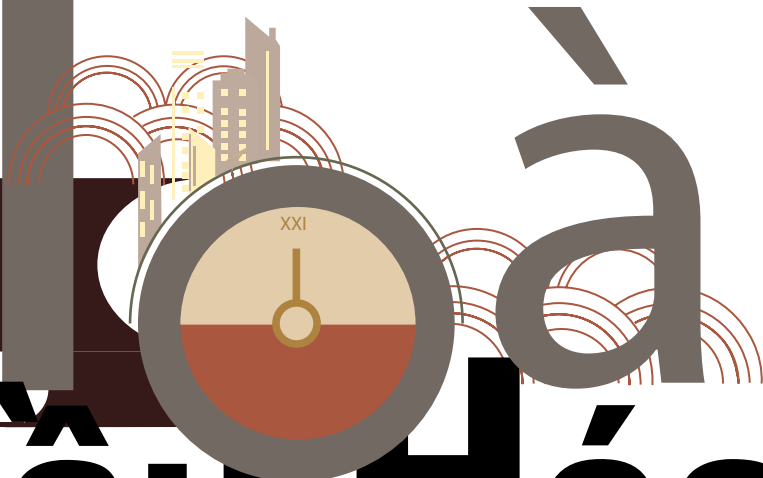
HOLIDAY
Tatit Zamani

HÒA SẮC





T oàn cầu Hóa



*Trong văn hóa
Trung Quốc*

*Toàn Cầu Hóa mang lại cơ may cho Trung Quốc,
một nước đang phát triển, đồng thời gây ra sự lo lắng
về văn hoá.*

Nếu không tiếp thu kỹ thuật hiện đại thì ta không thể nào có được một đất nước vĩ đại hiện đại hoá, theo CNXH, hơn nữa lại không ngừng phát triển. Chúng ta thấy bất cứ cái gì có lợi cho phát triển sản xuất thì rất dễ được các nước, các nền văn hoá khác nhau tiếp nhận. Như máy bay, điện, máy tính, nhất là công nghệ thông tin, không ai ngăn cản được. Mả vạch, container cả thế giới đều dùng, nhờ chúng mà sản phẩm và thành quả khoa học kỹ thuật (KHKT) của ta có thể trao đổi và cùng hưởng thụ. Nếu không có tiêu chuẩn nhất trí toàn cầu thì sẽ không thể cùng hưởng công nghệ; chẳng hạn bóng đèn anh làm, tôi làm thì không lắp lẫn được cho nhau.

Thế giới đều dùng tiếng Anh – về lý luận, điều này không thể nói cho rõ được. Phải chăng tiếng Anh tốt nhất, có tính khoa học; điều đó chưa chắc – nhưng bạn nói tiếng Anh thì người ta hiểu. Thủ tướng Ôn Gia Bảo họp báo phải dùng phiên dịch tiếng Anh, không thể nào dùng tiếng Nhật, tiếng Nga được. Nói về lý thì các thứ tiếng đều bình đẳng với nhau, nhưng tiếng Anh có địa vị ưu thế như vậy.

Nỗi lo văn hóa

Phát minh máy tính và số hoá làm cho toàn cầu hóa được đẩy nhanh, đã thực hiện được xa lộ cao tốc thông tin. Số hoá buộc bạn phải học tiếng Anh – một điều kiện rất bất đắc dĩ, song nó cho ta một cơ hội rất lớn. Nếu bạn muốn dùng máy tính thì dù phần mềm tiếng TQ làm tốt đến đâu cũng vẫn không tránh khỏi việc dùng các thuyết minh và menu bằng tiếng Anh. Điều đó nói lên sự phát triển của bất cứ nước nào cũng không thể tách khỏi thế giới được.

Nói toàn cầu hóa gây ra sự lo lắng về văn hoá là nói toàn cầu hóa làm cho nền văn hoá của một số nước và vùng cảm thấy có nguy cơ bị hoà tan, bị biến đổi. Trước hết là bạn tự đánh mất địa vị của mình. Cái gọi là nguy cơ chấp nhận, tức là các thứ học được đều chủ yếu là của Mỹ, nhưng học xong rồi thì bạn lại vẫn chưa phải là người Mỹ. Nguy cơ này tồn tại trong nhiều nước kể cả Pháp, Trung Quốc. Pháp đã áp dụng nhiều biện pháp hạn chế dùng tiếng Anh. Trung Quốc đều dùng tiếng Anh: biển báo đường cao tốc, đài truyền hình Trung Quốc cũng gọi là CCTV. Ta còn mở kênh truyền hình tiếng Anh, có nhiều tiết mục dạy tiếng Anh.

Tôi không có ý phê bình chuyện ấy, điều đó là tất yếu, thậm chí rất tốt. Sự phát triển nhanh của KHKT, sự giao lưu toàn cầu đã gây thách thức với đời sống đạo đức, tinh thần và đem lại các vấn đề mới. Trung Quốc rất coi trọng đạo đức. Đọc Xuân thu chiến quốc, Đông chu liệt quốc chí, cái làm tôi cảm động nhất là quan niệm đạo đức của người xưa, trọng nghĩa khinh chết. Kinh Kha muốn giết vua Tần, khi gặp Phàn Vu Kỳ người Tần trốn sang nước Yên, Kha nói: “Tôi muốn giết vua Tần, nhưng vì vua Tần không tin nhiệm tôi nữa nên không cho tôi vào cung.” Phàn nghe hiểu ngay và nói: “Ông mang cái đầu của tôi đến gặp vua Tần thì vua sẽ tiếp kiến ông ngay.” Nói đoạn rút kiếm tự chém phẳng đầu mình.

Ngày nay, do KHKT phát triển, nhiều cái vĩ đại nếu dùng KHKT đo lường thì không còn vĩ đại nữa, do đó đời sống tinh thần, quan niệm đạo đức, mỹ đức, nghĩa hiệp, cao cả, nên thơ đều bị thách thức. Cho nên cuối thế kỷ XIX, đầu thế kỷ XX có câu nói “Thượng Đế chết rồi” – người ta vốn sùng bái Thượng Đế, mọi hành động đều làm theo ý chỉ của Thượng Đế, nhưng sự phát triển KHKT làm cho bạn cảm thấy trên thế giới này tìm chẳng ra một vị thánh nào nhân cách hoá như thế nữa – cho nên “Thượng Đế đã chết rồi”.

Toàn cầu hóa cũng đem lại cái gọi là sự va chạm văn hoá. Dù nhiều người Trung Quốc không tán thành quan niệm va chạm văn hoá do Huntington đề xuất, nhưng va chạm văn hoá đúng là có, bạn không thể không thừa nhận. Trung Quốc có truyền thống Nho giáo tương đối gần đời thường, nên có thể tiếp thu nội dung theo đòi tiến bộ, theo đòi đời sống sung túc giàu có. Nhưng văn hoá một số nước và dân tộc thì khó tiếp thu các nội dung ấy, không thể cưỡng chế họ tiếp thu được.



Lại nói về lối sống.....

Lễ Giáng sinh, ngày Valentine, thị trường đều lên cơn sốt. Tết Nguyên đán, Nguyên tiêu, Trung thu thì không thể. Đời sống hàng ngày có ăn mặc ở đi lại, trong đó “ăn” là thể mặt của Trung Quốc, đa số đều thích món ăn Trung Quốc. Thế nhưng rất nhiều trẻ em lại thích ăn McDonald’s, gà quay Kentucky, tất cả đều là các loại thực phẩm rác rưởi của nước ngoài.

Toàn cầu hóa cũng đem lại cái gọi là sự va chạm văn hoá. Dù nhiều người Trung Quốc không tán thành quan niệm và va chạm văn hoá do Huntington đề xuất, nhưng va chạm văn hoá đúng là có, bạn không thể không thừa nhận. Trung Quốc có truyền thống Nho giáo tương đối gần đời thường, nên có thể tiếp thu nội dung theo đòi tiến bộ, theo đòi đời sống sung túc giàu có. Nhưng văn hoá một số nước và dân tộc thì khó tiếp thu các nội dung ấy, không thể cưỡng chế họ tiếp thu được.

Một nỗi lo mới nữa là văn hoá càng ngày càng đại chúng hoá, hàng loạt hoá. Đại chúng hoá có mặt rất tốt, là một kiểu dân chủ của văn hoá, để thực hiện việc để mọi người cùng hưởng thụ văn hoá, bình đẳng văn hoá, ai xem cũng hiểu.

Đại chúng hoá, hàng loạt hoá thì có thể sản xuất lớn. CD, VCD, DVD, mới đây lại có EVD, đều có thể sản xuất hàng loạt. Vì thế đề ra vấn đề: những thứ cao, tinh, quý phái trong văn hoá không phải ai cũng có điều kiện sản xuất, sáng tạo, làm ra, thậm chí không phải ai ai cũng có thể xem hiểu – đó là loại văn hoá có chút “tiểu chúng”, một số thứ cao quý tao nhã – những thứ đó đang có nguy cơ bị mất dần.

Nhưng không có cách nào đối phó cả, ở nước ngoài cũng vậy. Thí dụ các phim hoành tráng, họ chỉ cốt sao tiếng động âm ĩ, chiếm được khán giả, trước hết phải kích thích mạnh khán giả đã.

Xét về mặt khác, tiến trình toàn cầu hóa lại làm cho văn hoá tinh hoa ngày càng phân hoá. Tác động và thách thức do toàn cầu hóa mang lại, bạn thích hay không, nó vẫn đến. Khi trao đổi với các bạn Pháp, Đức, là những nước châu Âu cổ xưa, tôi thường thấy họ có thái độ coi thường văn hoá Mỹ.

Một lần ăn cơm ở nhà vị lãnh đạo Viện Goethe, khi nói chuyện ở Munich xuất hiện hiệu ăn nhanh McDonald's, ông ấy tức đến run người, nói ăn uống là một thứ văn hoá, ăn nhanh kiểu Mỹ về cơ bản chỉ có tính tầm bố, là phản văn hoá. Khi sang New York, tôi kể chuyện ấy cho một người Mỹ nghe, thì ông này bảo: Họ càng chửi thì khách ăn McDonald's càng đông, ảnh hưởng càng tăng.

Thời nay thậm chí xuất hiện câu “Con người chết rồi”. Ý nói con người không còn là trung tâm của vũ trụ nữa. Thí dụ, trong đời sống tinh thần của nhiều dân tộc xưa kia, Mặt Trăng là một ước mơ vĩnh viễn chỉ có thể nhìn thấy mà không thể với tới. Nhưng người Mỹ đã lên Mặt Trăng, phát hiện đấy chỉ là một thiên thể chết, chẳng có chú Cuội, chị Hằng, cây đa gì hết. Ước mơ của con người không còn nữa. Đã có biết bao người ca tụng tình yêu, nhưng từ ngày có Freud, cái gì ông ta cũng đem ra làm thực nghiệm tuốt, cho nên người Mỹ nói “Tình yêu là một hiện tượng bệnh tâm thần.” Nếu xét về quan điểm y học, quan điểm phối giống của thú y, thì tình yêu chết rồi. Ngày nay xuất hiện nhiều công nghệ thăm dò, thấu thị. Người đẹp đến đâu, khi chụp cắt lớp lấy phim ra xem, bạn sẽ chẳng thấy cảm giác đẹp đâu cả, dù người đó có là Tây Thi hay Diêu Thuyền đi chăng nữa.

Toàn cầu hóa gây ra nỗi lo văn hóa



Giao thoa văn hóa Việt - Nhật qua mỹ thuật Việt Nam đương đại.

Là đất nước đa đảo, biệt lập với lục địa, nền văn hóa mỹ thuật Nhật Bản luôn tồn tại 2 mặt: vừa mang nét độc đáo riêng biệt, đầy cá tính, vừa có những tiếp thu chùng mực với mỹ thuật lục địa, nhất là nền mỹ thuật Trung Hoa. Đến cuối thế kỷ XIX - đầu thế kỷ XX, mỹ thuật Nhật Bản đã có những ảnh hưởng nhất định đến một số nước khác sau khi mở cửa giao thương với các nước phương Tây và các quốc gia lân cận.

Tranh khắc gỗ

Truyền thống tranh khắc gỗ Nhật Bản với phong cách Ukiyo – E qua tranh của những đại danh họa như Hokusai (1760 - 1849), Utamaro (1754 - 1806), Hiroshige (1792 - 1858) đã chinh phục được các nghệ sĩ Việt Nam. Một trong những người chịu ảnh hưởng sâu sắc và đậm nét về nền nghệ thuật Nhật Bản Ukiyo – E là họa sĩ Trần Văn Cẩn với bức tranh khắc gỗ nổi tiếng của hội họa Việt Nam thời bấy giờ, tác phẩm “Gọi đầu” (1940).

Bức tranh thể hiện vẻ đẹp mộc mạc, bình dị của người phụ nữ Việt Nam, với cách diễn tả hình tượng nghệ thuật theo phong cách điển hình, diễn màu hiện đại, trong một không gian ước lệ thuận mắt. Tác giả đã tiếp thu tinh hoa nghệ thuật hiện đại của mỹ thuật phương Tây và cả nét tinh hoa của tranh khắc dân gian Việt Nam cùng với sự tinh tế trong tranh khắc gỗ Nhật Bản.

Gốm sứ

Với mỹ thuật thời Nguyễn, từ điều kiện giao thương Việt - Nhật phát triển, mỹ thuật Nhật Bản đã để lại những dấu ấn không chỉ trên một số trang trí kiến trúc phổ cổ ở Huế, Hội An mà in sâu trong đó là tinh thần mỹ thuật đời sống, như nghệ thuật cắm hoa, tạo dáng Bonsai, sử dụng các họa tiết hoa văn truyền thống Nhật Bản trong trang trí gốm, kiến trúc. Ngày nay, chúng ta vẫn có thể tìm thấy ở lăng ông hoàng Kiên Thái Vương và nhiều bình gốm sứ tại các sưu tập tư nhân và bảo tàng ở Huế cũng như trong một số họa văn trang trí minh họa trên B.A.V.H. Cũng từ cuối thế kỷ 19 đến đầu thế kỷ 20, nhiều hình ảnh mỹ thuật trang trí Nhật Bản được in trên giấy gói quà đã trở thành “thông điệp” văn hóa đến các nước khác, trong đó có Việt Nam.

Sức quyến rũ của văn hóa – mỹ thuật Nhật Bản được minh chứng qua các tranh in và các sản phẩm như đồ trang sức, vật dụng, đồ gốm... và phát triển song hành cùng với tác phẩm hội họa. Sự xuất hiện của mỹ thuật Nhật Bản ở Pháp đã làm mê hoặc các danh họa như Matisse, Cezanne, Vincent van Gogh, Degas... cũng như trở nên quen thuộc với các họa sĩ Việt Nam từ đầu thế kỷ 20 khi Trường cao đẳng Mỹ thuật Đông Dương ra đời (1925).



Bài: Bảo Anh Ảnh: Hồng Hạnh



Sống TỐI GIẢN[?] Xu hướng tại một số quốc gia phát triển

HẠNH PHÚC

Không chỉ đơn giản là bỏ bớt đồ đạc không cần thiết ra khỏi nhà, sống tối giản còn là cách để chúng ta giữ tâm hồn thư thái.

Danshari, trong tiếng Nhật có nghĩa là tiến tới lối sống tối giản, bao gồm ba ký tự Dan (từ chối), Sha (vứt bỏ), và Ri (tránh xa). Phong cách sống Danshari bắt đầu trở nên phổ biến ở Nhật từ sau thảm họa động đất sóng thần tháng 3/2011 cướp đi hàng nghìn sinh mạng.



Là nhà văn, blogger mang hai dòng máu Nhật – Anh.

Tốt nghiệp Đại học Manchester với bằng Nhân chủng học Xã hội, hiện cô là chuyên viên tư vấn truyền thông xã hội và kỹ thuật số.

Blog của cô, Island Bell, viết về ẩm thực, du lịch và lối sống

Erin Niimi Longhurst



Chị nghĩ thế nào về lối sống Danshari đang được ưa chuộng hiện nay?

Nhiều người theo đuổi cách sống Danshari với mục đích giúp cuộc sống trở nên đơn giản, không mất nhiều thời gian cho việc dọn dẹp và mua sắm đồ đạc. Một số khác nhận thấy sau khi rũ bỏ vật chất, những điều họ thật sự yêu thích và trân trọng trong cuộc đời sẽ thật sự trở nên rõ ràng. Chẳng hạn như họ sẽ gặp gỡ bạn bè nhiều hơn hoặc đi du lịch thường xuyên hơn thay vì lãng phí thời gian vào việc mua sắm liên miên và chất đầy nhà những thứ mình không thực sự thích hoặc cần.

Sống tối giản như thế nào là đúng?

Không hề có một con số cụ thể hoặc một tiêu chuẩn chung cho lối sống tối giản như một vài người vẫn nghĩ, điều quan trọng trong lối sống này là loại bỏ những gì có thể gây mất tập trung, phiền nhiễu, ảnh hưởng tiêu cực và quá tải tới mình mà thôi. Thông thường, chính cảm giác ngọt ngào hiện hữu trong môi trường sinh hoạt hàng ngày làm cho bạn không hạnh phúc, nhưng ít ai trong chúng ta đủ quan tâm để nhận ra vấn đề này.

Việc chú trọng vào một con số nào đó có thể khiến bạn cảm thấy lo âu và căng thẳng, điều này hoàn toàn đi ngược lại với mục đích của Minimalism. Tối giản không đồng nghĩa với việc lược bỏ hết tất cả, mà là phải biết từ bỏ. Mỗi người sẽ tự tìm cho mình một số lượng vật dụng thích hợp, cần thiết và đủ đầy cho họ.

Vậy tối giản có phải chính là việc vứt đồ không?

Minimalism không chỉ tập trung vào vật chất, nó hoàn toàn có thể áp dụng cho công việc, mối quan hệ và đời sống tinh thần. Loại bỏ những hoạt động không tốt cho sức khỏe, những con người “độc hại”, các mối quan hệ làm tổn hao tinh thần, những công việc dư thừa, v.v... tất cả đều góp phần xây dựng một cuộc sống thoải mái và lành mạnh cho bạn.

Khi tối giản đã nâng lên thành một lối sống thì không dừng lại ở việc tạo không gian tối thiểu mà bạn còn có thể áp dụng lối sống này trong cuộc sống của chính mình:

Tối giản thông tin: Quá nhiều thông tin từ mạng xã hội, truyền thông, truyền hình... thứ tưởng chừng giúp chúng ta trở nên biết tất cả nhưng lại khiến chúng ta mất quá nhiều thời gian.

Tối giản mối quan hệ: Hãy chỉ dành thời gian cho những mối quan hệ thực sự thân thiết.

Tối giản giải trí: Hãy chọn những chương trình giải trí phù hợp với bản thân nhất và đem lại nhiều giá trị như kiến thức, nhân văn.

Bản thân mỗi người có một quan điểm sống tối giản khác nhau vì thế hãy sống theo cách bản thân mình cảm thấy thoải mái nhất.

Bài: Elly Nguyễn **Ảnh:** Phong Vũ

Vậy làm thế nào để có thể khiến bản thân thoải mái và hạnh phúc nhất?

Khi bạn đang cố gắng mua thật nhiều thứ bạn không cần để tìm thấy cảm giác thỏa mãn và hạnh phúc, hoặc khi bạn bị hấp dẫn bởi một số món đồ từ quảng cáo, hay sự gợi ý của người khác trong khi bạn thật sự không cần dùng đến hoặc chẳng yêu thích gì chúng cả. Nhu cầu sở hữu nhiều vật chất để hạnh phúc hơn khiến bạn bị mắc kẹt trong sự mua sắm không kiểm soát, trong khi cảm giác hạnh phúc thật sự mãi vẫn chưa xuất hiện (hoặc có chăng nó cũng chỉ là cảm xúc nhất thời).

Do đó, trước khi chọn mua bất kì thứ gì, hãy nhủ thầm "liệu mình có thật sự cần hay đơn giản là thích thôi?". Thói quen này lúc mới bắt đầu có thể khó đối với ai đã quen mua mà không cần nghĩ nhiều, nhưng với sự quyết tâm để hướng đến

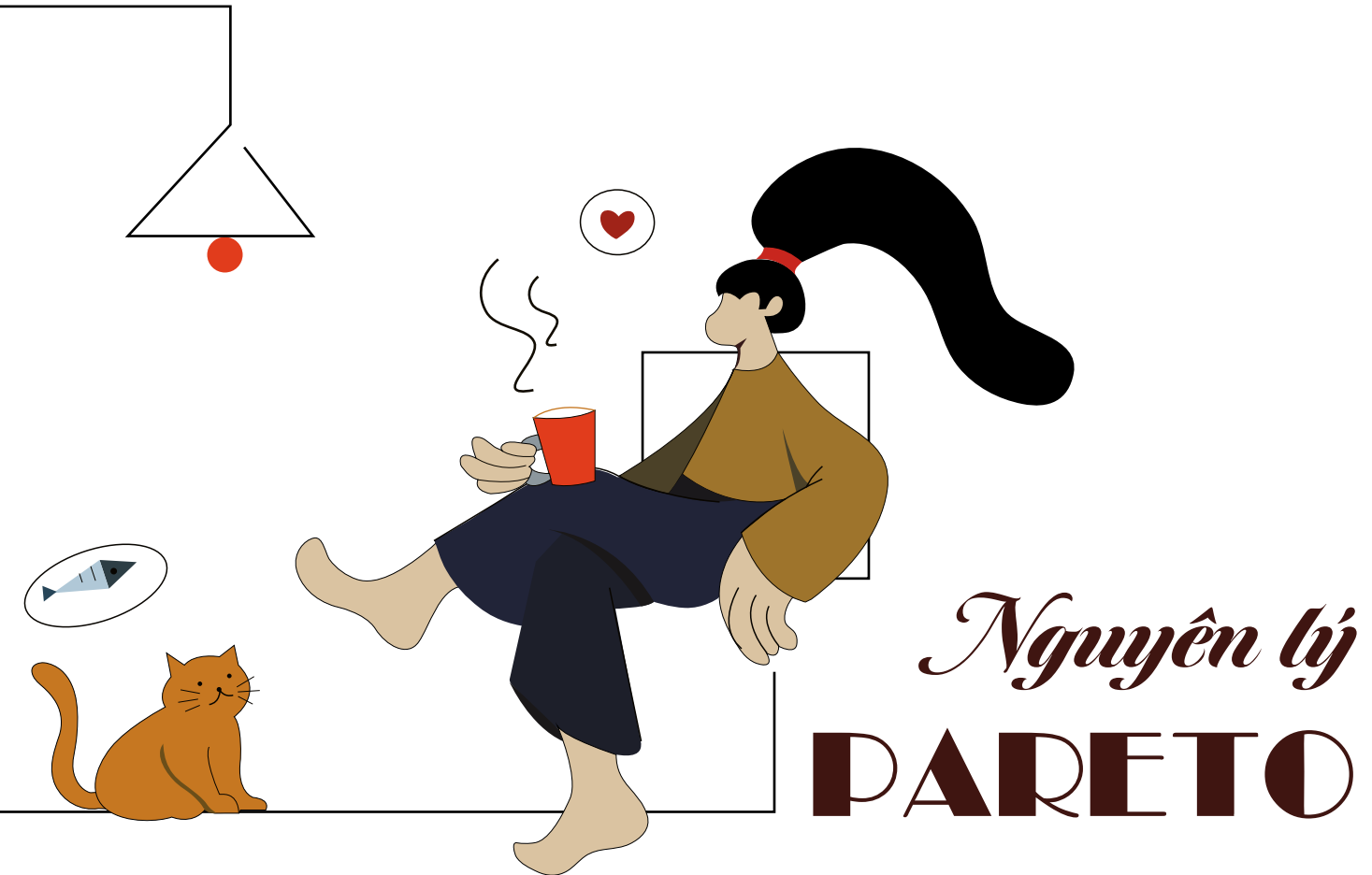
Đối với nhiều người, sống tối giản đã giúp họ tĩnh tâm lại và cảm thấy hạnh phúc hơn. Khi đó họ nhận ra được nhiều thứ quan trọng với bản thân và biết trân trọng đúng cách. Từ đó họ cũng đón nhận cuộc sống một cách tích cực hơn.

Nhiều người theo đuổi cách sống Danshari với mục đích giúp cuộc sống trở nên đơn giản, không mất nhiều thời gian cho việc dọn dẹp và mua sắm đồ đạc. Một số khác nhận thấy sau khi rũ bỏ vật chất, những điều họ thật sự yêu thích và trân trọng trong cuộc đời sẽ thật sự trở nên rõ ràng. Chẳng hạn như họ sẽ gặp gỡ bạn bè nhiều hơn hoặc đi du lịch thường xuyên hơn thay vì lãng phí thời gian vào việc mua sắm liên miên và chất đầy nhà những thứ mình không thực sự thích.

Hãy suy nghĩ thật cẩn thận và tìm những con đường nhỏ thật tinh tế để đưa những khái niệm này vào thói quen hàng ngày của bạn theo tuần tự. Thực hiện các bước nhỏ, lặp đi lặp lại.



Đôi khi chúng ta mất rất nhiều thời gian công sức (80%) mà không mang lại hiệu quả gì cho cuộc sống của chính mình (20%). Chúng ta chỉ thường sử dụng 20 % không gian của ngôi nhà và cuộc sống, 80% còn lại là dành cho những đồ vật không cần thiết.



Nguyên lý
PARETO

Nếu ở Nhật Bản, những đồ đạc thừa thãi có thể là nguyên nhân chết người vì động đất xảy ra thường xuyên. Thi ở Đức, sự giản tiện trong thiết kế đặt lên hàng đầu vì nó cần đáp ứng như cầu của công năng của đồ dùng. Tôi đã nhiều lần phải công nhận nhiều điểm giống nhau trong những ngôi nhà ở Đức và Nhật. Ấn tượng đầu và cuối là cái ảnh hưởng tới chúng ta rất nhiều, có lẽ vì thế, tư tưởng về tối giản đã dần hình thành với tôi đã từ lâu trước kia rồi.

Nếu bạn thấy phong cách này quen quen, thì có thể là bạn đang dùng một chiếc iphone. Vì Steve Jobs là một fan hâm mộ của phong cách này.

Mặc dù các sản phẩm của Apple có ghi "Designed in California" nhưng thực chất là nó được thiết kế bởi người Đức. Steve Jobs đã lục tung khắp nơi trên thế giới, mãi mới chọn được một nhà thiết kế, và đó là người đến từ khu Rừng Đen phía nam nước Đức. Steve đã "vác" cả công ty thiết kế này về Mỹ chỉ để có dòng chữ trên mà vẫn khiến Apple theo đúng phong cách chất. Và đặc biệt là, trong cuốn sách về tiểu sử của Steve Jobs, cách sống của ông được mô tả cũng chính là lối sống tối giản.

Quay lại với chuyện của Mik nhé, việc "thích" vì bị ảnh hưởng thôi thì chưa đủ để hành động theo. Phong cách đẹp có lẽ chỉ để ngắm nhìn. Nhưng cái đẹp ấy không chỉ đơn giản là vẻ ngoài, mà ẩn phía dưới nó là cả một sự sâu sắc. Và mãi cho tới gần đây, tôi và chồng mới quyết định sẽ chuyển sang lối sống tối giản. Đó là khi tự hiểu và giải thích được nguyên lý Pareto.

Nguyên lý Pareto hay được gọi là 80/20 được khám phá từ 110 năm trước nhưng mãi tới 10 năm qua mới nổi tiếng. Một trong những nội

dung của nó là: đôi khi những cái làm ta mất nhiều thời gian hoặc công sức (80% thời gian) lại chỉ có hiệu quả thấp (20% điểm số/lợi nhuận). Quy luật bất cân đối này xảy ra ở rất nhiều trong cuộc sống và xã hội của chúng ta. Trong căn nhà của chúng ta, có lẽ 80% diện tích chứa đồ đạc được dùng cho những thứ mà ta không cần thiết. Nhưng đồ đạc thực sự phục vụ ta chỉ chiếm khoảng 20% mà thôi.

Trong chính căn phòng của mình, tôi chỉ dành phần lớn thời gian ... để ngủ vì tôi chủ yếu đi học, đi thư viện và đi làm cả tuần. Việc sắm đầy đủ giá sách, tủ quần áo, bàn, ghế, tủ đầu giường, mắc treo... thật ra tất cả đều là cho việc bấy bữa. Mỗi khi bước vào căn nhà lớn, chỉ có một góc mà bạn lại thả mình nằm dài ở đó hầu hết thời gian. Trong tủ quần áo thì chúng ta cứ thích mặc đi mặc lại một vài cái và để thừa phần lớn những cái chưa mặc lần nào. Cả tủ cốc nhưng có khi chúng ta chỉ lấy ra và cất vào một cái hoặc một loại cốc.

Vậy thì sao?

À, vậy có nghĩa là chúng ta dành phần lớn thời gian lau dọn để lau những thứ chẳng bao giờ tận dụng, rồi ta đặt nó lại chỗ cũ, rồi để lần sau lại lau tiếp. Phần lớn diện tích nhà để chứa những cái tủ – đựng những đồ mà ta không dùng, hoặc phủ bụi, hoặc dùng để nuôi gián và bọ.

Quay lại với Pareto, một trích đoạn trong sách như sau:

"Lý do làm cho nguyên lý 80/20 có giá trị đến thế là do nó đi ngược lại với những gì chỉ cảm nhận bằng trực giác. Chúng ta thường cứ hay nghĩ rằng tất cả các nguyên nhân sẽ dẫn đến những kết quả với một tầm quan trọng gần như nhau."

Phải rồi, chúng ta cần chỗ chứa đồ vì đó là nơi sẽ chứa hạnh phúc. Chúng ta nghĩ nếu mình có một ầm chén xinh xắn, một đôi giày hịn, một bộ quần áo lung linh, một cái xe máy đẹp, một chiếc balo xịn...thì mình sẽ hạnh phúc. Và như thế có thêm một cái nữa ta lại có thêm một hạnh phúc như vậy. Nhưng thực tế thì chúng ta đâu có yêu việc sử dụng tất cả các đôi giày như nhau? Chúng ta sẽ chỉ đi một vài đôi thôi, và chỗ giày còn lại hoặc là đẹp mà đau chân, hoặc là bị nóng quá, bị lỏng quá. Và nó không thực sự làm ta hạnh phúc như ta vẫn tưởng.

Vậy bạn có chắc là bạn muốn cây cuốc cả tháng lương đi dạy gia sư để mua thêm một đôi giày mới? Hay nếu đã có gia đình, bạn đang nai lưng đi làm để mua một ngôi nhà to hơn nhà cũ chỉ để bày nhiều đồ hơn?

Chúng có thực sự làm bạn hạnh phúc hơn không? Hay chỉ là một niềm vui nhỏ ngắn hạn nhất thời?

Với tôi thì rõ ràng câu trả lời là:

Không! những thứ-thực-sự-làm-tôi-hạnh-phúc-hơn đúng là không cần nhiều như vậy. Tôi dùng 80% diện tích nhà cho những thứ không cần thiết (Thậm chí một căn nhà cũng chưa chắc cần thiết haha). Và hơn cả đang dùng quá nhiều tiền mua những thứ ấy mà nó thật sự chẳng làm tôi hạnh phúc hơn là mấy. Điều này thậm chí nghiêm trọng hơn cả khi chồng tôi đưa ra một công thức tính chi phí cho đồ vật. Đó sẽ là phần 2 của chuỗi bài viết Tôi sống tối giản: Đồ đạc nhiều khi khiến tôi bị âm tiền



PHỐ TÀU

INCHEON
Hàn Quốc



Là một đất nước có dân số đông top đầu thế giới, nên chúng ta có thể thấy sự phân bố dân cư Trung Quốc rất đông. Chúng ta có thể gặp người Hoa ở bất kì đâu. Thậm chí là có hẳn một khu phố người Hoa ở một đất nước nào đấy. Hàn Quốc cũng không ngoại lệ, khu China town ở Incheon không chỉ đơn giản là một khu phố người Hoa giữa lòng Hàn Quốc mà còn là một địa điểm du lịch đáng để tham quan ở Hàn Quốc.





Tên gọi khác của này phố người Hoa Incheon chính là Chinatown. Không khó để hiểu vì số dân của Trung Quốc rất đông và sự phân bố khá đa dạng nên hầu như bạn có thể thấy họ ở bất kì nơi nào. Vào năm 1882 xảy một sự kiện lịch sử đó là quân lính nhà Thanh cùng với hơn 40 thương nhân đã định cư tại vùng đất Incheon ngày nay. Khi cảng Incheon mở cửa thì việc thông thương buôn bán vô cùng phát triển. Hai năm sau đó, Lãnh sự quán nhà Thanh được thiết lập thì khu phố người Hoa ở Incheon chính thức khai sinh. Các thương nhân người Trung Quốc buôn bán tấp nập khiến cho Incheon nhộn nhịp và phát triển nhanh chóng hơn bao giờ hết. Từ đó đến nay, phố người Hoa Incheon liên tục trở thành điểm đến hấp dẫn của du khách khắp mọi miền và còn được mệnh danh là thành địa du lịch của Incheon

Nằm ở ngay cổng của ga Incheon nên việc di chuyển đến đây khá dễ dàng. Bạn chỉ cần lên tàu, nghe vài bản nhạc là đã có thể du lịch đến phố người Hoa ở Incheon. Thử đập vào mắt bạn đầu tiên đó chính là cổng gỗ truyền thống của Trung Quốc được sơn màu đỏ. Những Hoa kiều cho rằng nó giống như trụ cột tinh thần của họ tại xứ lạ và cũng là biểu tượng của phố người Hoa Incheon. Cổng gỗ đỏ chói lọi này được đích thân chính phủ Trung Quốc gửi tặng đến đây vào năm 2002. Bước qua cổng, bạn như lạc vào đất nước Trung Quốc thực thụ vậy.

Tuy có quy mô không lớn thế nhưng phố người Hoa Incheon này đều khiến du khách nhớ mãi không quên. Dấu ấn sâu đậm nhất chính là không khí cổ kính bao trùm lên Chinatown. Người ta nói rằng, nhịp sống ở đây chậm rãi, bình yên hơn ở bên ngoài. Bạn có thể tản bộ tham quan một số địa điểm nổi bật của phố người Hoa nổi tiếng ở Incheon.

Nếu bạn là một tín đồ ăn uống thì phố người Hoa Incheon chắc chắn là sự lựa chọn chính xác và hoàn hảo. Hãy để một cái bụng thật đói tới đây để thưởng thức được nhiều nhất có thể. Ở Chinatown có một món ăn mang theo câu chuyện thú vị. Đó chính là Chajangmyeon. Khoảng 30 năm trước,

quán ăn nổi tiếng Gonghwachoon đã phải đóng cửa. Người con trai của chủ cửa hàng mong muốn gìn giữ hương vị vốn có của món ăn này nên đã chia sẻ bí quyết làm Chajangmyeon theo kiểu Hàn cho người Hoa. Tuy được bắt nguồn từ đầu bếp Trung Quốc nhưng sau một thời gian phổ biến trên xứ Hàn thì hương vị của nó lại mang nét đặc trưng riêng. Ngoài ra, các món ăn truyền thống khác của Trung cũng được bày bán nhiều không kém.

Ở phố người Hoa Incheon này có cả một cửa tiệm bánh truyền thống Trung Quốc to đùng tên là Bokraechoon. Hầu như tất cả các loại bánh quy, bánh ngọt đều có ở đây và hương vị không thể chê vào đâu được. Công thức bí truyền này đã gìn giữ được 3 đời và càng ngày bánh càng ngon hơn trước.

Đến với Chinatown, bạn có thể thưởng

thức món vịt quay Bắc Kinh béo ngậy thơm ngon, Lẩu Tứ Xuyên với các gia vị truyền thống, há cảo, bánh bao đủ các loại nhân,... Các món nổi bật khác tại phố người Hoa Incheon cũng được du khách hết lời khen ngợi như: cá mắt tráo, cua xanh luộc, cá nhám trung tương,...

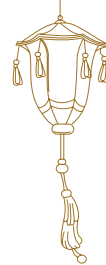
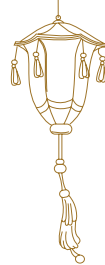
Trên đây là địa điểm du lịch phố người Hoa ở thành phố du lịch Incheon, dành cho các bạn trẻ yêu thích nét văn hóa Trung Quốc giữa lòng Hàn Quốc. Ngoài ra bạn có thể tham khảo thêm một số tour du lịch Hàn Quốc rất hấp dẫn, hi vọng rằng với những thông tin trên đây sẽ giúp cho bạn có 1 chuyến đi vui vẻ và tràn ngập kỉ niệm bên bạn bè và người thân.

PHỐ NGƯỜI HOA

GIỮA LÒNG

HÀN QUỐC





Bài: Thùy Anh Ảnh: Andy Kiệt



Ngắm phố **Chinatown** ở **Nhật** “*cứ như thật*” qua **Street View**



Nhật Bản có 3 khu phố Trung Hoa (Chinatown) với quy mô lớn ở Yokohama, Kobe và Nagasaki. Qua ứng dụng Street View, bạn có thể ngắm và cảm nhận không gian của từng nơi.

Từ xa xưa, Yokohama, Kobe, Nagasaki được xem là cửa ngõ giao thương với nước ngoài, còn có những phố Trung hoa lớn được biết đến là “ba khu phố Trung hoa lớn nhất ở Nhật Bản”. Mặc dù được gọi với cái tên giống nhau là khu phố Trung Hoa (Chinatown) nhưng mỗi nơi đều có nguồn gốc lịch sử và đặc tính riêng. Thông qua tính năng Street View của Google, bạn có thể cảm nhận và khám phá.

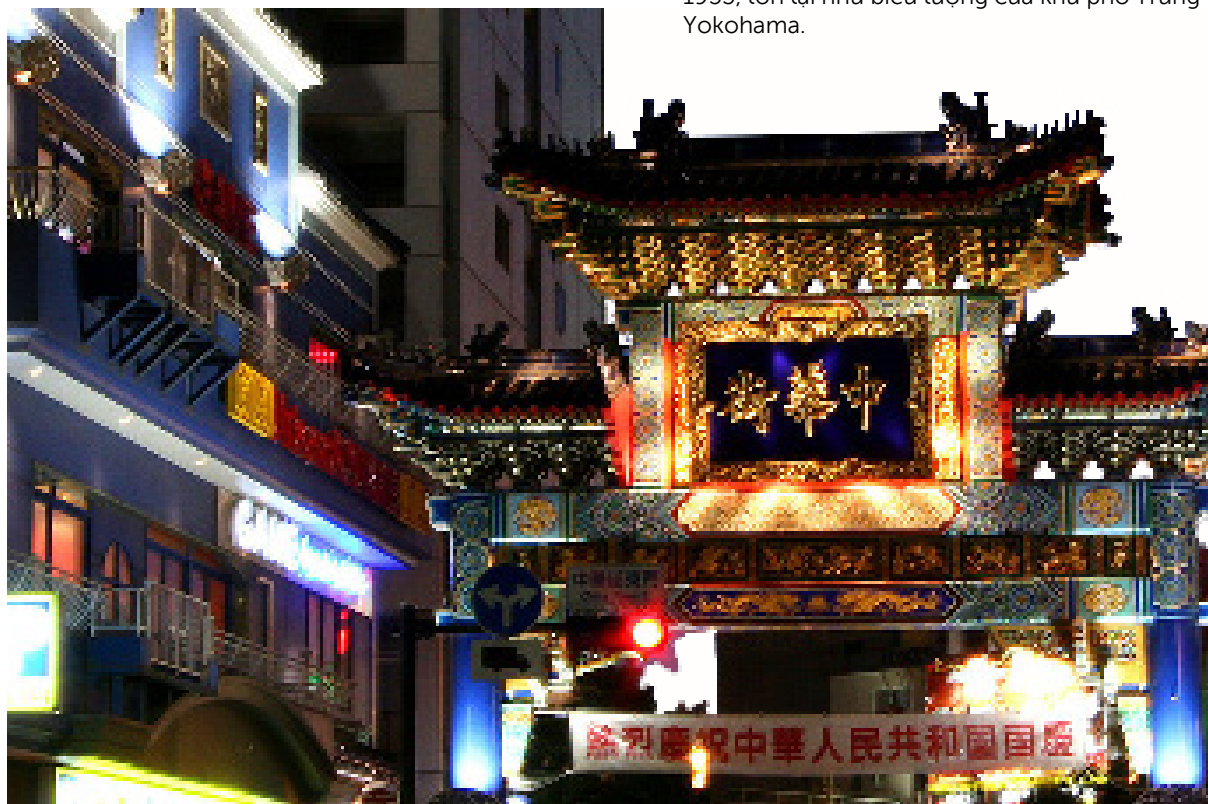
Chinatown Yokohama là khu phố Tàu, lớn nhất tại Nhật Bản (trên Chinatown Kobe Chinatown và Bắc Gaza. Gill) nằm ở Yokohama, cửa hàng và nhà hàng, nhiều người Trung Quốc. Ngôi nhà với thiết kế nội thất Trung Quốc Và những chiếc đèn lồng đỏ được trang trí bởi mấy thành công. Nhưng vì chúng ta là khác nhau từ khu phố Tàu, các "Yokohama - Chinatown" là khá bình tĩnh, không có nhiều tiếng ồn. Lễ hội như Lunar Tết Nguyên Đán. Nó sẽ được tổ chức tại khu phố Tàu.

Chinatown ở Yokohama

Khu phố Trung hoa Yokohama (Yokohama Chinatown) phát triển rộng lớn ở khu vực Yamashitacho thuộc quận Naka-ku, thành phố Yokohama, được xem là khu phố người Hoa lớn nhất Nhật Bản với diện tích là 500m².

Bốn hướng của khu phố Trung Hoa được bao bọc bởi 10 cổng chào, trong số đó 4 cổng Đông, Tây, Nam, Bắc đều có ý nghĩa lịch sử sâu sắc. Dựa theo quan niệm truyền thống của Trung Hoa, các cổng chào này với mục đích để ngăn chặn những điều xấu xâm nhập vào khu phố. Ngoài ra, mỗi cổng đều được sơn các màu "xanh da trời", "đỏ", "trắng", "đen" và được thiết kế khác nhau nên việc thử so sánh cũng khá là thú vị với các du khách.

Ngoài 4 cổng Đông, Tây, Nam, Bắc còn có 2 cổng khu chợ, cổng Tencho, cổng Chikyu, cổng Seiyu, cổng Zenrin. Cổng Zenrin được xây dựng vào năm 1955, tồn tại như biểu tượng của khu phố Trung Hoa Yokohama.



Điểm thu hút chính của khu phố Tàu đó là thức ăn, thức ăn và thêm nhiều thức ăn. Có hơn 100 nhà hàng tại đây với giá cả và mức độ trang trọng khác nhau. Ấn tượng hơn là sự xuất hiện dày đặc của ẩm thực đường phố, với những người bán hàng rong xếp dọc đường phố bày bán đa dạng các món ăn vặt và đồ ăn số lượng nhỏ để bạn có thể thưởng thức trong khi đi bộ xung quanh. Có rất nhiều món Tàu truyền thống (dim sum, jian dui (bánh rán rắc vừng), bánh bao hấp và vịt quay Bắc Kinh cuộn), một số món ăn phương Tây và Nhật Bản làm theo kiểu Trung Quốc (tôi có ăn thử "bánh burger tuyết vôi"), cộng thêm nhiều món như kem và đồ uống từ bột năng. Dù bạn làm gì thì sẽ đều cảm thấy đói.

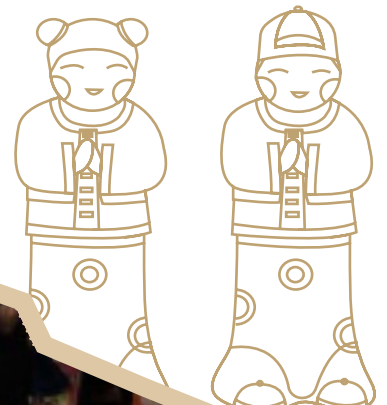
Khu phố Tàu ở Kobe có từ năm 1868 khi cảng biển gần đó mở cửa cho khách nước ngoài. Rất nhiều thương gia và người nhập cư đã di chuyển đến khu vực này. Người Trung Quốc - đến từ các khu vực khác nhau của Trung Quốc - được gọi chung là "những người đến từ Nankin" (Nam Kinh), do đó biệt danh của khu vực là "Nankin-machi."

Nankinmachi - khu phố Tàu ở Kobe

Nankinmachi là nơi sinh sống của gần 10.000 người; vì vậy, đây cũng là một khu phố chức năng với rất nhiều cửa hàng tạp hóa, cửa hàng quần áo và cửa hàng bán những món đồ lật vặt.

Ngoài ra còn có một ngôi chùa và một lễ hội nổi tiếng được tổ chức tại đây vào dịp năm mới Trung Quốc.

Khu vực đã hai lần chịu thiệt hại lớn về công trình kiến trúc. Lần thứ nhất diễn ra vào Thế chiến thứ 2 trong trận đánh bom ở Kobe. Sau đó, vào năm 1995, khu vực bị tàn phá nặng nề trong trận đại động đất Hanshin. Khu vực được tái xây dựng sau mỗi lần bị tàn phá và tiếp tục phát triển cho tới ngày nay.



Đây chính là nơi bạn đang tìm kiếm nếu muốn nếm thử bát mì champon udon hay sara udon nóng hổi. Đây là hai loại mì Udon đặt trưng ở Nagasaki. Champon là loại ramen hoàn toàn khác biệt với các loại mì thông thường khác, sợi mì được nấu với nước súp làm từ thịt heo chiên, rau mùa (cải bắp và cà rốt Trung Quốc) và hải sản. Đặc biệt, mì được nấu trong chảo và cho ra tô để phục vụ thực khách. Người ta cho rằng, ban đầu món mì này là món ăn của công nhân trong phố người Hoa Nagasaki nhưng sau đó trở nên nổi tiếng và có mặt khắp các nhà hàng. Sara udon có thành phần nguyên liệu tương tự champon udon, nhưng sợi mì không phải là loại ramen thông thường mà là mì chiên giòn. Mì và thức ăn được chuẩn bị riêng biệt và bày lên đĩa (sara trong tiếng Nhật). Dù được gọi là sara udon nhưng thực tế chẳng có sợi mì udon nào trong đó cả!

Hiện tại, cả ba khu phố người Hoa nổi tiếng ở Nhật Bản là nơi sinh sống của người nhập cư từ Trung Quốc. Nhiều thế kỉ qua, họ lập nghiệp buôn bán đủ các loại hàng hóa. Nửa cuối thế kỉ 20, nơi đây trở thành nơi tập trung của nhiều nhà hàng và địa điểm du lịch hấp dẫn.

Phố Trung Hoa Nagasaki

Chuỗi cửa hàng thức ăn nhanh được đặt theo tên Frederick Ringer, một trong những công dân ngoại quốc tiêu biểu tại Nagasaki trước đây. Ringer, một công dân Anh Quốc, là một thương nhân có tầm ảnh hưởng nhất tại Nagasaki vào những năm 1890 - thời kì đỉnh cao của thương nghiệp.

Ringer có mặt trong nhiều thương vụ kinh doanh và công nghiệp. Ông thành lập Khách sạn Nagasaki, khách sạn xa xỉ bậc nhất tại Nagasaki thời bấy giờ, với view toàn cảnh cảng Nagasaki. Ông cũng sáng lập tờ báo Nagasaki, một tờ báo tiếng Anh rất xưa của Nagasaki.





tour
JAPAN
Land of the Rising Sun

DISCOVER JAPAN · 9 DAYS
(800) 988-4833 | globotours.net

Special notes: All prices are per person, double occupancy and subject to availability, change, holiday/seasonal supplements, blackout dates, and other restrictions that may apply. Single room supplement and rates for extra nights are available upon request. \$5000 per person weekend departure. FIT and air exchange applies. A non-refundable deposit of \$100-\$300 per person is required within 7 days of confirmation. Full payment is due 75 days prior to departure. Tour prices include current fuel surcharges & US departure taxes.

CS1A2027046-40

Nhật Bản, xứ sở hoa anh đào, vẫn luôn là nơi thu hút rất nhiều khách du lịch trên thế giới. Đến Nhật Bản, bạn có thể ghé thăm những thành phố hiện đại, sầm uất như Tokyo, Yokohama hay tham quan những vùng đất đậm nét truyền thống, cổ kính như Kyoto, Nagoya; hoặc đắm mình giữa cảnh sắc thiên nhiên xinh đẹp của núi Phú Sĩ và các suối nước nóng ở Noboribetsu... Bên cạnh đó, bạn còn được thưởng thức những món ăn ngon, độc đáo của đất nước này và tham gia các lễ hội văn hóa đậm đà bản sắc dân tộc nơi đây.