

NGÔ THỊ GIÁNG UYÊN

BÁNH MÌ

THOM

CHOCOLATE

TRANG

LAN MAN ẤM THỰC CHÂU ÂU

www.dtv-ebook.com

NGÔ THỊ GIÁNG UYÊN

BÁNH MÌ

THƠM,

CHUỐI

ĐANG

LAN MAN ẨM THỰC CHÂU ÂU



nhasach
phuongnam

Bánh mì thơm, cà phê đắng



Tác giả: Ngô Thị Giáng Uyên



Nhà xuất bản: Trẻ



Chụp sách: Koibito Yo



Type: Nguyễn Thu Huyền,
Con Đần

Vũ Vũ, Ha Huyen, Huyen
Nguyen



Beta: Hoài Thương



Tạo prc: Devil



Nguồn: Hội chăm chỉ làm
ebook free



Ebook: [Đào Tiêu Vũ's eBook -
http://www.dtv-ebook.com](http://www.dtv-ebook.com)



Mục lục

[Giới thiệu](#)

[Lan man ẩm thực trời Âu](#)

Phong cách bánh mì

Slovenia, ngon quên đường về

Ăn hàng chợ Helsinki

Paris ẩm thực

Đi uống cà phê

Hôm nay có trà kem

Ăn món Việt với Tây

Xúc xích nướng, yaourt mật ong và hon nữa...

Ăn Ý

Ẩm thực của nắng và gió

Thiên đường Berry

Ra ngõ Flanders, gặp món ngon

Từ “nữ hoàng xứ Sheba”

Chuyên mắt ba khía ở London



EBOOK

Free Downloads

<http://www.dtr-ebook.com>

Giới thiệu

Bánh Mì Thơm, Cà Phê Đắng được giới thiệu là tập tản văn viết về chuyện ăn uống trời Âu đầy cảm xúc. Những mẩu chuyện ẩm thực nho nhỏ chẳng vướng bận những quy tắc chuẩn mực khi viết về đồ ăn mà chỉ là cảm nhận cá nhân với những góc nhìn tinh tế khi tìm kiếm và thưởng thức những món ngon. Một chút sắc sảo, một chút nữ tính trong cách kể, cách tả biến Bánh Mì Thơm, Cà Phê Đắng thành một cuốn catalogue về ẩm thực

bằng từ ngữ, câu chữ đầy chất gợi hình. Và rồi trước những trang sách, người đọc có thể hình dung ra những trái berry căng mọng, những só cá biển trắng phau, những con tôm đỏ au hay những lát mực giòn sần sật...

Ngôn ngữ nhẹ nhàng, giản dị và giàu cảm xúc, Bánh Mì Thơm, Cà Phê Đắng gần gũi tựa như lời tâm tình trong một buổi chiều với tách cà phê trong cái quán nhỏ. Hơn thế, Bánh Mì Thơm, Cà Phê Đắng tựa như một lời động viên, một sự thôi thúc ra đi để trải nghiệm những chân trời mới đầy màu sắc và sự

độc đáo. Cứ đi, cứ dừng, cứ trải nghiệm... để rồi sau cùng người đọc nhận ra hồn quê với tâm thức Việt Nam vẫn là thứ duy nhất còn đọng lại, bởi, dù có đi bốn phương trời thì vị quê hương vẫn chẳng thể lãng quên.

Là tập tản văn tiếp theo của Ngô Thị Giáng Uyên ra mắt bạn đọc sau hai tập: Ngón tay mình còn thơm mùi oải hương, Sống xanh đã xuất bản, BÁNH MÌ THƠM, CÀ PHÊ ĐẮNG viết về chuyện ăn uống trời Âu trên bước đường rong ruổi

đó đây khám phá vẻ đẹp nguyên sơ
tiềm ẩn của cảnh vật quanh mình.
Không phải là bộ sưu tập âm thực
chỉn chu, có hệ thống mà đơn
thuần chỉ là sự kết nối cảm xúc theo
hứng khởi chủ quan của tác
giả mỗi khi dùng xong món ăn
mới... song cũng phần nào giúp
bạn đọc hiểu thêm về tính đa dạng
của văn hóa âm thực của nhiều dân
tộc khác nhau trên thế giới.

Lan man ẩm thực trời Âu

Rất hồn nhiên và phóng khoáng theo đúng phong cách của Ngô Thị Giáng Uyên từ trước đến nay, cô gái đam mê du lịch tự nhận mình là “tín đồ” sùng bái chuyện ăn uống. Trên bước đường rong ruổi đó đây, cùng với việc khám phá vẻ đẹp nguyên sơ, tiềm ẩn của cảnh vật quanh mình, Uyên cũng kịp thưởng thức không ít món ngon vật lạ ở nơi chốn từng đặt chân qua, thậm chí có những chuyến đi mà

ngay từ đầu cô đã xác định là để... ăn, sau một thời gian dài bị nhện. Khó ai ngờ tác giả của những cuốn **Ngón tay mình còn thơm mùi oải hương, Sống xanh** lại có "tâm hồn ăn uống" đến như vậy.

Chắc chắn đây không phải là bộ sưu tập ẩm thực chĩnh chu, có hệ thống. Đơn thuần chỉ là sự kết nối cảm xúc theo hướng khởi chủ quan của tác giả mỗi khi dùng xong món ăn mới... Không chỉ miêu tả lại thành phần, cách bài trí mà Uyên còn chịu khó đặc tả lịch sử và cách chế biến món ăn. Này nhé, chẳng hạn như món cá tuyết Thụy Điển trải qua nhiều công đoạn

cầu kỳ được ngâm nước lạnh từ năm đến sáu ngày, sau đó nhúng vào dung dịch nước hòa tro từ cây linh sam trong vòng hai ngày để miếng cá phồng lên lớn gấp rưỡi, tiếp theo ngâm nước lạnh hai ngày trước khi nấu bằng cách hấp rồi bỏ lò. Trong khi đó, món mứt hoa hồng Bồ Đào Nha được xếp vào hàng quý hiếm trên thế giới, bởi nguyên liệu phải là những cánh hoa hồng nhỏ và thơm, không dùng hoa hồng công nghiệp, được ướp với đường và các gia vị đặc biệt... Chưa kể về chủng loại phong phú của bánh mì baguette, bánh mì pita theo phong cách Trung Đông, bánh xít Galicia, rồi bánh mì Ý, tên ciabatta -

tiếng Ý nghĩa là “chiếc dép”...

Tuy nhiên chính Uyên đã xác nhận, dù ăn “cao lương mỹ vị” ở đâu - ngon ơi là ngon - nhưng món ăn của mẹ nấu vẫn là số một. Cô thú nhận rằng “dường như chất nước mắt thấm vào tận xương tủy” rồi. Để đến khi “gặp gỡ” món ba khía mặn mà của quê nhà trong một buổi tình cờ ghé qua siêu thị, khi ăn lại hoài mong người dân nghèo quê mình sẽ sớm sung túc hơn từ các sản vật tự làm.

Lan man chuyện ăn uống trời Âu một chút, cũng nhằm hiểu thêm về tính đa dạng và chiều sâu kích cỡ văn

hóa ẩm thực của nhiều dân tộc khác. Nhưng đồng thời - từ lãng kính của công dân thời hội nhập như Uyên - mới tự hào quả quyết rằng món ăn Việt Nam tuyệt vời lắm và luôn có một chỗ đứng nhất định trong lòng bạn bè quốc tế.

Phong cách bánh mì



Mùa hè xứ Alps, chỉ cần một tách cà phê nóng hổi và bánh mì giòn, thêm bình hoa tươi mới hái trong vườn, là có một bữa ăn ngon lành giản dị - Felkirch, Áo.

Tôi dừng tay đẩy xe, hít một hơi dài.

Mùi bánh mì nướng mới ra lò thơm sực làm thông chốc nước miếng ứa ra. Trời đất, đây là siêu thị Sainsbury chứ đâu phải cửa hàng bánh gia đình nào trên phố! Có khi

siêu thị còn cố ý bơm mùi bánh nướng nhân tạo vào không khí để “rù quấy” khách hàng vào mua không chừng. Vậy mà niềm vui khi người thấy mùi bánh mì nướng làm tôi hơi choáng váng, cảm giác choáng váng như những lần đầu hẹn hò với người yêu mới (có khi còn choáng váng hơn hẹn hò). Đó là một ngày giữa năm 2007, những ngày đầu tiên tôi quay trở về Anh sau hơn một năm làm việc ở Sài Gòn. Vì mùi bánh mì, hơn cả Big Ben, sông Thames hay lâu đài Windsor, là một trong những điều làm tôi cảm thấy quyết định quay lại của mình đúng đắn.

Thời gian mới sang tôi ở chung nhà với hai anh bạn địa phương Alastair và Dave, thỉnh thoảng cao hứng lại tổ chức ăn barbeque: tiệc nướng ngoài trời, trong vườn nhà. Chỉ có ba người nên rất “gia đình”. Vườn mọc đầy hoa và ngay cạnh một khu rừng thưa nên có cảm giác không phải đang ở London nhộn nhịp mà là một nơi xa xôi nào đó, nghe mùi cháy mỡ xuống than xèo xèo thơm phức.

Chúng tôi kẹp thịt và xúc xích vào bánh mì ăn. Vui miệng, tôi kể cho hai anh chàng nghe chuyện khi

trước tôi rất khoái ăn hai cùi bánh mì vì giòn giòn rất ngon. Nhưng hồi cấp II tôi có đưa bạn dặn rằng đừng bao giờ ăn hai cùi đó vì nhà người quen của nó làm lò bánh mì. Trong lò nóng quá nên mấy ông thợ làm bánh đều ở trần, mồ hôi nhễ nhại không có gì lau nên thỉnh thoảng lại lấy một ổ bánh mì lên gãi vào... nách cho đỡ ngứa ngứa.

Nói chung mỗi lứa bánh vài ngàn ổ chỉ khoảng vài ổ bị gãi nách kiểu đó, nhưng cẩn thận vẫn chắc ăn.

Hai anh chàng cười lăn lộn,

rồi hỏi:

- Bánh mì mới nướng nóng quá... phỏng nách làm sao?

- Thì lấy bánh chưa nướng.

- Bánh chưa nướng mềm xèo sao gãi nách được?

Tôi nhún vai thay cho câu trả lời.

Bỏ qua chuyện vệ sinh thực phẩm (có khi thật, cũng có khi chỉ là giai thoại), khó có thể tưởng tượng được cuộc sống ở Việt Nam

thiếu bánh mì. Tôi lớn lên ở nhà quê miền Tru với những ổ bánh mì nhiều phong cách. Phong cách “kinh điển” là bánh phết patê, bơ (tới bây giờ tôi vẫn không biết là bơ gì mà màu vàng đậm và có độ dẻo như mỡ đông), chả lụa thái sợi, thịt ba chỉ nấu kiểu chi mà miếng da đỏ chói. Hồi còn bé, có người ở Nha Trang đem cho mấy ổ bánh mì kẹp chả và chà bông, tôi ngồi tần mẩn lượm hết chà bông ra bỏ rồi mới ăn vì tưởng bánh... dính mạng nhện. Phong cách “ăn sáng ở nhà” là trứng ốp la lòng đào, lòng trắng viền vàng cong lên giòn tan, quét bánh mì ăn với xì dầu và muối tiêu.

Phong cách lạ đời nhất, bây giờ có lẽ đã thất truyền, là phong cách “sữa Ông Thọ”: bánh mì chấm với sữa nóng và thậm chí cả sữa đặc. Thời tôi còn nhỏ, có sữa ăn là tốt lắm nên món bánh mì chấm sữa cả nóng lẫn đặc này chỉ được dành cho người bệnh cần ăn lại sức. Phong cách “béo ngậy” là lạm xường và xì dầu, thường có mặt những ngày sau Tết, trưng dụng những cây lạm xường còn sót lại. Nhưng đỉnh cao của bánh mì đối với tôi vẫn là phong cách “biển cả”. Bánh mì kẹp chả cá và một loại nước mắm ớt sền sệt, để cái giòn của bánh mới hơi bết than hòa với cái dai của chả cá

mỗi quết nhuyễn và nước mắm cay hít hà. Tất cả các phong cách bánh kể trên, ngoại trừ bánh chấm sữa, đều có kèm dưa leo, hành ngò làm tê lưỡi mát rượi và “dần” độ béo của thịt cá xuống.

Trong bài *Paris ẩm thực* tôi có nhắc đến việc văn hóa ẩm thực của Việt Nam chịu ảnh hưởng nhiều từ Pháp, dễ thấy nhất qua thói quen uống cà phê, có lẽ nhân tiện viết bài này cũng cần bổ sung thêm thói quen dùng nhiều bánh mì. Những năm học phổ thông tôi hay chịu khó tìm đọc những tác phẩm không có trong sách giáo khoa, trong đó có

chuyện Đói của Thạch Lam, mô tả: “*Sinh nhìn thấy mấy miếng thịt ướp hồng hào, mấy khoanh giò nạc mịn màng, mấy cái bánh tây vàng đỏ...*”, vừa đọc vừa nuốt nước miếng ừng ực. Lúc đó cứ tưởng bánh tây là bánh gì lạ lắm, sau mới biết là tên gọi khác của bánh mì thời thuộc địa.

Bánh mì Pháp, baguette, ở Anh còn có tên gọi “French stick”, dịch nghĩa đen là “Cây gậy Pháp”. Hình ảnh kinh điển mà dân Anh tưởng tượng dân Pháp là hình ảnh một ông đội mũ bê-rê, trước giỏ xe có treo một ổ bánh mì dài ngoẵng.

So với những loại bánh mì khác có rắc thêm gia vị như mè, trái ôliu, phô mai, nho khô, bánh mì Pháp chân chính có vị ngọt chân phương của bột mì nướng đúng lửa, bề miếng bánh ra bên ngoài giòn tan, bên trong mềm nóng, quét với bơ hoặc dầu ôliu ăn khai vị rất bắt, không cần thịt cá hải sản gì. Kỷ niệm đáng nhớ nhất ở vườn Luxembourg, Paris của tôi là lúc ngồi gặm bánh mì kẹp thịt gà quay trên bãi cỏ với một nhóm người lạ ngồi gần cũng đang nhai bánh mì. Một nhân viên an ninh lướt qua bảo cả đám phải đi chỗ khác, không được ngồi trên cỏ. Mọi người lục

tục giải tán, đến khi anh này quay lưng thì tụ tập trở lại ăn bánh mì tỉnh bơ như không có việc gì xảy ra

Những kệ bánh mì ở siêu thị Anh hay có món bánh pita hoặc pitta, tôi ăn ròn rã mấy tháng mới biết đây là bánh phong cách Trung Đông, ở châu Âu thịnh hành nhất tại Hi Lạp. Bánh màu trắng đục hình giống như chiếc túi, khi nướng phồng lên đây hơi bên trong, xé chính giữa nhét thịt rau và ớt xanh vào rồi gặm, lần nào ăn tôi cũng tưởng tượng phải kéo fermeture đóng “túi bánh” lại. Đặc biệt là bánh pitta nướng chỉ đủ ấm

vì phải ăn mềm. Nếu bánh tự làm ở nhà sau khi lấy từ lò phải phủ khăn ẩm lên để bánh khỏi giòn và cứng. Ở Hi Lạp, bánh được nhét với thịt heo hoặc thịt cừ ướp bia nướng xiên, còn ở Trung Đông, bánh hay được xé hoặc cắt miếng nhỏ chấm với hummus thơm vị chanh, vị tỏi hay ớt cay. Thời đi học ở Anh tôi ăn bánh pitta gần như mỗi ngày, đến nỗi bây giờ nhắc lại thấy ngán, ba bốn năm nay không dám đụng tới.

“Đối thủ” về du lịch Địa Trung Hải của Hi Lạp là Tây Ban Nha cũng tỏ ra không kém cạnh với những phong cách bánh mì đặc

trung. Đặc sản bánh mì Tây Ban Nha được biết tới nhiều nhất ở những nước châu Âu khác có lẽ là pan gallego (bánh mì xứ Galicia). Ổ bánh tròn màu nâu nứt ra làm bốn khía phía trên, nhìn giống như một hạt dẻ rang không lồ chờ tách ra nhấm nháp vị giòn bùi. Bánh được rắc thêm hạt hướng dương hoặc hạt bí, ăn vui miệng. Nhưng đặc biệt hơn hết phải kể đến tapas, món ăn nhẹ có mặt ở những quán bar và nhà hàng. Mỗi món để trong một đĩa nhỏ xíu bằng bàn tay, có thể là món nguội như ôliu, salat cá cơm dầu giấm, hoặc có thể là món nóng như thịt băm viên sốt cà chua, xúc

xích chorizo hầm rượu vang đỏ, trứng chiên kiểu địa phương. Tuy nhiên nhắc đến tapas, nhiều người nghĩ ngay đến những khoanh bánh mì nhỏ bằng ba ngón tay, phía trên phủ một món mặn như thịt giảm bông, trứng cá, tôm sốt tỏi, bày trên quây trông thật “gợi cảm”. Chữ tapa tiếng Tây Ban Nha có nghĩa là nắp phủ, nắp đậy, vì vậy nhiều người cho rằng món này được sáng chế bởi nông dân vùng Andalucia, khi họ dùng miếng bánh mì phủ lên ly rượu để tránh ruồi.

Bánh mì có tên ngộ nhất là ciabatta, một loại bánh mì Ý, tên

ciabatta - tiếng Ý nghĩa là “chiếc dép”. (Tình cờ ở Việt Nam những năm giữa thập niên 1990 thịnh hành một kiểu dép gọi là dép “bánh mì”, màu xanh đậm có quai ngang sọc xanh trắng, những anh chàng choai choai bạn tôi thời đó rất thích mang). Đúng như tên gọi, ciabatta nhìn giống như chiếc dép, màu vàng nâu phủ một lớp bột trắng mỏng bên trên. Bánh mì nửa dẹp nửa phồng, bẻ ra bên trong xốp lỗ chỗ như tổ ong, khi ăn cơm thoảng mùi dầu ôliu, làm ta nhớ tới những bờ biển Địa Trung Hải. Bánh có thể xé ra kẹp thịt nguội, phô mai Ý mozzarella trắng dai và béo, cà

chua, lá húng thơm và tiêu xay là xong một bữa nhanh gọn đủ chất. Một số nơi ở Ý còn ăn những bánh này kèm những món mì pasta cũng khá nhưng hơi nhiều tinh bột, không phù hợp khi ăn kiêng, mà dân những thành phố lớn ở châu Âu hầu như ai cũng ăn kiêng nên hiếm khi ăn kiểu này.

Kể bánh mì châu Âu hoài có lẽ cũng phải ưu ái nói thêm một chút về bánh mì ở Anh. Đến bất cứ siêu thị hoặc hội chợ nông dân nào ở Anh cũng có thể bắt gặp hàng loạt bánh mì đến từ khắp nơi trên thế giới, nhưng ít ai biết thời điểm

trước những năm 1960 ở quốc đảo này không hề biết đến baguette, ciabatta hay focaccia gì hết. Đó là thời kì kham khổ sau chiến tranh thế giới thứ hai, khi mỗi người dân còn phải nhận khẩu phần ăn mỗi tuần bao nhiêu trứng, bao nhiêu lạng thịt heo muối, bao nhiêu bánh mì. Tiểu thuyết *Trên bãi biển Chesil* của tác giả nổi tiếng Ian McEwan có viết về sự cách biệt giai cấp ở Anh, khi chàng trai nghèo dùng bữa ở nhà người yêu gọi bánh baguette là bánh croissant (bánh sừng trâu Pháp), làm cô em gái người yêu cười phá lên không kìm nổi, khiến cha mẹ cô phải yêu cầu cô ra khỏi

bàn ăn cho đến khi ngưng cười.

Quả vậy, thời điểm đó ở Anh chỉ biết tới bánh mì xắt lát bằng bàn tay đưng trong túi nhựa, loại này ở Việt Nam gọi là bánh mì sandwich. Thật ra sandwich chỉ những loại bánh có kẹp thức ăn ở giữa, dù là bánh mì xắt lát đẹp hay bánh mì ổ kiểu Việt Nam. Bánh này có tên từ Bá tước Montagu xứ Sandwich, một thị xã ở hạt Kent miền Nam nước Anh, vì ông sáng chế ra kiểu ăn kẹp thức ăn vào bánh này. Người viết tiểu sử cho Montagu cho là ông phải ăn như vậy do cần ăn uống gọn nhẹ vì phải

làm việc nhiều nơi bàn giấy, trong khi giới giang hồ đồn ông ăn như vậy vì... nghiền đánh bạc, muốn ăn tại chỗ không muốn rời “sòng”. Không biết phải tin ai, nhưng dù sao ẩm thực thế giới cũng biết ơn ông sáng chế ra món ăn ngon lành, tiện lợi.

Quay trở lại món bánh mì xắt lát, thành ngữ Anh có câu “Thứ tốt nhất kể từ khi có bánh mì xắt lát”, (The best thing since sliced bread), ám chỉ thứ gì rất tốt, rất tiện lợi, xuất sắc. (Ví dụ bản thân tôi hay nói “Google là thứ tốt nhất kể từ khi có bánh mì xắt lát”). Chỉ như vậy cũng

đủ thấy bánh mì xắt lát được ưa chuộng đến mức nào. Dân số Liên hiệp Anh hiện nay chỉ có hơn sáu mươi triệu, nhưng mỗi ngày trên dưới túi bánh mì lát gần một ký được bán ra. Ngày nay ở Anh đã quen ăn những món tinh bột khác như mì Ý hoặc gạo, nhưng bánh mì lát vẫn là món ăn của mọi nhà, không phải chỉ ở những ai mang tính hoài cổ. Để nguyên thì ăn mềm, còn buổi sáng thì cho vào lò nướng, bánh vừa giòn là bật ra khỏi lò kêu tanh tách, phết bơ lên ăn với tách trà sữa nóng hay cà phê. Dân Anh còn hay phết lên những loại thức ăn lên men từ rau củ hoặc thịt

bò nhãn hiệu Bovril hoặc Marmite, có mùi vị đặc trưng rất khó chịu đối với người Việt như mắm tôm đối với T

Còn rất nhiều phong cách bánh mì nữa nhưng viết đến đây đã khuya đói bụng, chắc tôi phải xuống bếp kiểm ỏ bánh mì Tây Ban Nha rồi kẹp lạp xưởng Việt Nam, kết hợp thành phong cách “béo ngậy Địa Trung Hải”. Những loại khác, xin hẹn dịp nào kể tiếp vậy!

London, 3-2010

Slovenia, ngon quên đường về



Một set menu hải sản được dọn lên bàn ăn hướng ra Địa Trung Hải

xanh thắm lấp lánh nắng trưa, trong những cơn gió lồng lộng thổi từ biển - Piran, Slovenia.

Có tiếng gõ cửa phòng, tôi choàng dậy thấy trời đã sáng rõ, nhìn mấy con chim đậu ngoài cửa hót vui vui. “Loạng choạng” ra mở cửa, tôi thấy chị chủ khách sạn bung lên một đĩa bánh nhìn đã thấy thèm. Chị có vẻ áy náy khi thấy tôi mắt nhắm mắt mở, nhưng tôi xua tay “Ồ không, giờ này dậy là trễ quá rồi”, rồi đón lấy đĩa bánh. “Chị tử tế quá, cảm ơn chị.”

Tôi tự pha cho mình một ly cà phê rồi ra ban công nhấm nháp bánh. Loại bánh chị đem lên cho tôi là gibanica, bánh truyền thống Slovenia và các nước vùng Balkan, được sắp thành một lớp bột mỏng, loại bột nướng cắn vào giòn như bánh sừng trâu của Pháp, ở giữa kẹp phô mai ngọt mềm mại và hạt poppy giống mè đen li ti. Ban công nơi phòng tôi nhìn xuống thung lũng xanh rờn thích mắt, không khí buổi sáng vùng núi xứ Alps làm người nhẹ tênh. Thật là một ngày khởi đầu có lý cho một kỳ nghỉ đúng nghĩa.

Trước khi đến Slovenia (thuộc Nam Tư cũ), tôi đã có hơn tám tháng không rời khỏi nước Anh ngoại trừ một chuyến đi ngắn ngủi đến miền Bắc xứ Wales. Nhưng xứ Wales cũng tính là Anh vì mọi thứ không khác gì mấy. Vốn hay đi đó đây, tám tháng đủ làm tôi cuồng chân không chịu nổi, vì vậy tôi rất trông đợi những ngày ở đất nước Đông Âu ít người biết đến này. Đất nước nhỏ bé nhưng dường như có tất cả: những dãy núi xứ Alps trùng điệp quanh năm tuyết phủ, có Địa Trung Hải nóng bỏng, có những con sông chảy xiết đầy cá, những cánh đồng nho ngọt ngào và đặc

biệt có những món ăn ngon lành nhưng ít ai biết đến.

Đêm đầu tiên ở đây, tôi đã ăn món cá nướng tuyệt ngon trong một nhà hàng nhỏ phong cách Balkan. Khi gọi cá nướng, tôi tưởng sẽ được đem ra một miếng philê cá nhỏ nhưng không ngờ đầu bếp cho nguyên một con cá khổng lồ dài gần hai gang tay lên bếp. Nhà hàng có bếp nướng đặt trực tiếp ở chỗ những nơi khác làm quầy bar, khách có thể nghe thấy tiếng xèo xèo của mỡ cá và mùi thơm dậy lên làm chảy nước miếng. Lốp da cá chín vàng giòn, bên trong thịt trắng

muốt và chắc nịch, ăn với khoai tây và món rau spinach địa phương luộc trộn muối hạt và dầu ôliu đậm đà, kèm ngum rượu vang trắng làm đê mê đầu lưỡi.

Nhắc đến rượu vang, có thể nói tôi chưa đến bất cứ nơi đâu rượu rẻ như ở đây. Một ly rượu ở một nhà hàng sang trọng chỉ dưới 1 euro, mà rượu ngon đẳng hoàng, khô, ngọt và thanh, không thua kém các loại vang nổi tiếng của Pháp, Ý, Tây Ban Nha... Những cánh đồng nho xanh rờn ở Slovenia cũng là một trong những điểm du lịch, trong đó có luống tuổi đời trên

dưới 400 năm, được cho là luống
nho già nhất thế giới còn cho trái.
Có lần tôi thắc mắc hỏi sao rượu
Slovenia ngon vậy nhưng không
thấy bán ở những nước khác, mới
biết rượu ở đây làm ra chỉ đủ cho
dân bản xứ dùng.

Ấm thực Slovenia chịu ảnh
hưởng qua lại từ nhiều nước láng
giềng. Những năm dưới sự cai trị
của đế quốc Áo - Hung mang lại
những món xúc xích và bánh
strudel của Áo, món súp goulash và
thịt bò hầm của Hungary. Ảnh
hưởng của Đức có thể thấy qua việc
bắp cải và khoai tây có mặt hầu hết

trong những bữa chính. Miền Nam giáp với Ý nên cũng du nhập nhiều món Ý như cơm risotto, mì sợi và không thể không nhắc đến pizza.

Tôi đã đi Ý hai lần, ăn nhiều pizza chính hiệu Ý nhưng món pizza ngon nhất thế giới tôi từng được ăn lại ở Slovenia, tại một nhà hàng trong con hẻm nhỏ trên đường đi xuống từ lâu đài Bled. Đó là một buổi chiều mưa bất chợt, tôi đang tham quan lâu đài trên cao nhìn xuống hồ thì mưa bắt đầu lác rác, làm tôi phải chạy hụt hơi xuống mấy trăm bậc thang vì sợ mưa lớn bị kẹt lại ỏi khở. Xuống đến hồ

ngồi vào chỗ có mái che nhìn mưa
dầm, cảnh hồ nên thơ, có bầu trời
xinh đẹp nhưng nhìn hoài cũng
chán, tôi đội mưa đi lòng vòng
kiếm chỗ ăn.

Đi bộ một lúc, tôi thấy quán
pizza có ban công mái che thấp đèn
ấm áp, chỗ ngồi nhìn ra tháp nhà
thờ và những căn nhà gỗ xinh đẹp
treo những giỏ hoa tươi nước nhỏ
long tong. Tôi hơ tay trên nền đặt
giữa bàn, gọi một pizza cỡ nhỏ
nhưng lại được mang ra một chiếc
to như chiếc mâm. Lớp bột bên
dưới và rìa bánh giòn rụm nhưng
bên trong lại dẻo mềm nhờ lớp

phô mai vàng nhạt lẫn với cà chua đỏ óng ánh, bề mặt đầy hải sản mực, cá, tôm, cua, sò, vẹm, đúng nghĩa “ngon quên trời đất”. Mùa sứt sùi ngoài kia vẫn thấy cuộc đời tươi đẹp biết bao! Đang ăn, một khách bước vào nhìn tôi kêu lên “Trời, gặp bạn ở đây!”, tôi nhận ra cô gái người Ailen ngồi cùng chuyến xe buýt từ sân bay thủ đô Ljubljana đến Bled. Cô mở cuốn sách du lịch trên tay, hỏi “Bạn cũng biết nhà hàng này qua sách?” tôi lắc đầu: “Không, tôi tình cờ khám phá ra. Số tôi luôn gặp xui với thời tiết nhưng hay gặp hên chuyện ăn uống”.

Sau năm ngày, tôi luyện tiệc chia tay thành phố Bled non xanh nước biếc. Dĩ nhiên trước khi đi không quên ăn bằng được món bánh kem (Kremna rezima) nổi tiếng, được sáng chế tại đây sau Thế chiến thứ hai. Người Slovenia ở vùng khác vẫn thường lặn lội đến tận Bled để ăn những ăn món này. Tôi chọn quán bánh ngọt Smon có logo hình con gấu liếm kem, chỉ cần nhìn lượng khách dài ngoằng xếp hàng ra tận cửa là thấy yên tâm.

Có lẽ quán có tới hàng trăm loại bánh và kem khác nhau, xếp lớn trong tủ kính, ai hảo ngọt vào

đây chắc không thể kèm lòng được. Tôi gọi món “quốc hồn” ở đây rồi ngồi trong cái nắng xú Alps cũng ngọt như bánh, ngắm nghĩa mãi không dám ăn vì sợ hết. Bánh thoảng mùi vani, được sắp thành nhiều lớp, dưới cùng là lớp bột giòn mỏng, đến một lớp dày sữa trứng dẻo giống món tráng miệng custard của Anh, rồi một lớp kem dày mềm mịn màng, loại kem tươi phết trên bánh sinh nhật, trên nữa là mấy lớp bột giòn, trên cùng rắc đường trắng li ti trên tuyết.

Như đã nhắc tới ở trên, Slovenia tuy nhỏ bé nhưng có vị trí

địa lý khiến nhiều nước châu Âu lớn phải lấy làm ghen tị. Vì chỉ gần hai giờ đồng hồ trên xe, tôi đã rời xứ Alps núi non chập chùng để đến với Địa Trung Hải ngập nắng và gió, mang theo mùi muối biển mặn. Phố cổ Piran đẹp như tranh với bờ biển chan hòa nắng, có những con thuyền trắng gương buồm, những ngôi nhà xưa ở quảng trường mong phong cách Venice, những quán ăn dưới giàn nho chín mọng đây khách ăn uống nói chuyện rôm rả. Ở đây, tôi như sống trên thiên đường vì món . Hôm đầu tiên, súp nấu với vẹm xanh lẫn những só cá nạc thơm ngon mặn mà như tô

bánh canh cá dầm miền Trung Việt Nam, cà rốt xắt mỏng, bên dưới là những hạt gạo mềm nở bung, ăn kèm bánh mì nhỏ bằng bàn tay phết bơ và dĩ nhiên, rượu vang.

Món súp cá ngày hôm sau khác hẳn, nấu với rất nhiều cà chua nghiền đỏ tươi kèm rau thơm nhuyễn. Tôm lột vỏ đỏ hồng lặn bên dưới chung với cá trắng phau, ăn với bánh mì nướng xắt khoanh chấm dầu ôliu. Mỗi loại súp ngon mỗi kiểu, ngọt lừ vì nấu bằng hải sản tươi. Súp cá ngày thứ hai này là món khai vị cho một set menu buổi trưa giá chỉ 14 euro của một nhà

hàng hạng sang bên biển. Trong khi đó, thực đơn này ở những nhà hàng sang trọng thuộc thành phố khác của châu Âu sẽ có giá gấp ba, gấp bốn lần, vì ngoài súp cá còn có món chính philê cá nướng than vàng óng, ăn kèm một tô rau trộn không lò đây dưa leo, cà chua, xà lách, bắp ngọt và hành tây, cuối buổi lại tráng miệng bằng ly cocktail trái cây xắt hạt lựu chua chua ngọt ngọt. Bàn tôi ngồi hướng ngay ra Địa Trung Hải xanh thẳm lấp loáng nắng trưa, trong những cơn gió lồng lộng thổi từ biển thật thích. Về lại Anh, mỗi lần tôi khoe bữa ăn này bụng ai cũng sôi lên sùng sục.

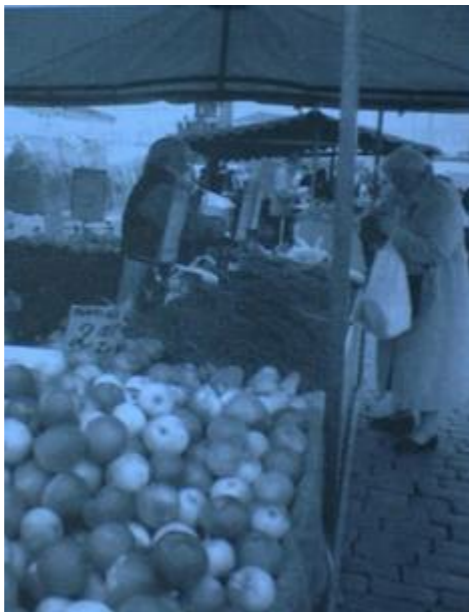
Ở Slovenia, tôi thích thú nhận ra ngay cả ở những thành phố du lịch vẫn không thấy bóng dáng quán ăn nhanh hay các chuỗi cà phê toàn cầu. Đất nước Đông Âu này vẫn tự hào là một trong những nơi khởi nguồn “ăn chậm”, với những buổi họp mặt bạn bè, những bữa ăn ở các nông trang hoặc các nhà hàng theo trào lưu này. Mỗi bữa từ tám món trở lên, tất cả đều được nấu theo kiểu cô, được mang ra lần lượt và mỗi món được dùng với mỗi loại rượu khác nhau. Bữa “ăn chậm” cũng là dịp trò chuyện trong không gian ấm áp thư giãn, để vào tuần lễ mới tiếp tục với công việc

bạn rợn.

Nhưng tôi không tham gia vào bữa “ăn chậm” nào, một phần vì mỗi bữa cơm tám món chắc sẽ lên cân vùn vụt, một phần vì chỉ một tuần ăn uống bình thường ở Slovenia thôi đã ngon quên đường về.

London, 1-2010

Ăn hàng chợ Helsinki



Táo ở chợ Helsinki, Phần Lan màu đỏ hồng, chỉ bằng nắm tay, da bóng lưỡng. Ngoài ra, so với Phần Lan, các nước châu Âu khác kém xa về chủng loại berry tươi mọng.

Có lần tôi đọc một bài viết của nhà văn Nguyễn Tuân về phở, trong đó lấy bối cảnh chuyển đi tham gia hội nghị tại thủ đô Helsinki, Phần Lan của ông và một số người Việt làm trong các lĩnh vực khác nhau. Đại loại trong bài viết có phần chê món sở tại khó ăn và nói lên nỗi

nhớ nhà, nhớ món ăn quê hương, đặc biệt nhất là phở.

“Mỗi ngày ăn ba bữa, khẩu phần thừa thải bổ béo. Nghi thức lúc ăn thật là trang trọng: đồ sứ, pha lê, khăn bàn trắng muốt, quanh bàn ăn chốc chốc lại cử nhạc, những chị đưa món ăn trông đẹp như rượu rót trong các truyện thần thoại phương Bắc này. Tôi hào hứng làm việc liên liên ở Đại hội Hoà bình thế giới, cơ thể nhịp đều, tâm trí có nhiều sáng kiến. Nhưng ăn uống sao không thấy ngon. Người ta thường nói rằng những bậc vĩ nhân hoặc hiền giả có chí lớn chỉ biết có sự nghiệp mà rất coi nhẹ miếng ăn.

Nhưng trường hợp tôi kể ra đây chỉ là cái trường hợp thông thường của một con người bình thường thôi”.

...

“Này, các cậu có thấy món ăn ở Phần Lan có nhiều cái rất kỳ quặc không. Thịt bò rán, lại phiết miết công phi chua ngọt sất lên trên. Cam chanh lại ăn kèm với cá gỏi. Cơm lại ướp vào tủ nước đá, mình thấy đĩa cơm có khói, lúc ăn buốt đến chân răng. Nghệ thuật ẩm thực tôi gọi tên là lối nấu nướng của trường phái lập thể. Cho nên tôi càng thấy cần phải trở về với món quà cổ điển rất tính chất dân tộc của ta, tức

là phở”.

Bài viết rất hay, mô tả được những cung bậc, sắc thái của món ăn quốc hồn tuý Việt Nam. Tôi đảm bảo ai đọc xong cũng muốn chạy ra quán phở mua ngay một tô bốc khói nghi ngút thơm lừng thịt bò tái và tiêu xay, thoảng nhẹ mùi gừng và hành hoa, xì xụp ăn. Chỉ có điều tôi thấy tiếc cho các nhà văn ta, chỉ ăn những món được phục vụ tại hội nghị và các bữa tiệc chiêu đãi ở xứ người mà không chịu ra ngoài dạo chợ Helsinki, ăn những món người địa phương thường ăn, để thưởng thức được hết hồn âm thực

của đất nước xa xôi này.

Đi vòng quanh chợ là một trong những thú vui lớn nhất của tôi mỗi lần có dịp đến Scandinavia, bởi lẽ đó cũng là một phần đời sống văn hoá của bán đảo hàn đới. Chợ mùa thu ở đây là cả một rừng màu sắc tươi tắn như thể để dung hoà bầu trời xám và những cơn mưa Bắc Âu đong đánh chọt ào đến rồi đi làm ướt áo người qua đường. Theo lời mách bảo của nhiều người, tôi đến Kauppatori, ngôi chợ ngoài trời ở quảng trường trung tâm thành phố, ngay cạnh cảng thuyền. Đó là một ngày chủ nhật không

được đẹp trời cho lắm, mưa lâm thâm và mây giăng kín trên cao. Tôi đến đúng vào dịp hội trung bày thuyền, rất nhiều thuyền gỗ, cả xưa lẫn hiện đại, về neo bên cảng, cánh buồm vương bay phần phật trong gió. Mùa này vắng du khách nên xung quanh chỉ thấy toàn người địa phương đi mua sắm và ăn uống ngày cuối tuần, trông ai cũng vui vẻ hồ hởi.

Ngay lối vào là quầy trái cây tươi rục rỡ. Sở dĩ tôi nói thích chợ xứ Scandinavia là vì trái cây và rau củ phong phú nơi đây. So với Phần Lan, các nước Anh hay Pháp kém

xa về chủng loại berry tươi mọng. Đứng trước các quầy trái cây, bạn dễ bị “chóng mặt” không biết phải chọn lựa gì, vì berry ở đây loại nào trông cũng ngon lành, căng mẩy, nhất là dâu mây (cloudberry) mùi tròn mọng màu hồng phách mọc hoang trong những cánh rừng xứ Lapland – quê hương ông già Noel. Ở Phần Lan, các loại berry chín chậm hơn nhưng nơi khác, từ khi hoa thụ trái đến lúc trái chín là cả một quá trình dài ướp hương trời, hương gió, hương nắng và hương mưa, vì vậy mùi vị ngọt ngào của nó cũng độc đáo hơn những nơi khác. Berry ở đây được bán đông bằng

lon, cách bán dân dã đã “thất truyền” từ lâu ở những điểm hiện đại hơn nhưng siêu thị hay các cửa hàng tiện nghi. Ba euro một lon vun đầy trái đỏ ối, nhỏ bằng đầu ngón út, mọng nước tròn trĩnh. Táo ở đâu màu không đỏ tía như táo Mỹ cũng không nhọt nhạt như táo Trung Quốc mà có khúc đỏ tươi có khúc vàng hươm, chỉ bằng nắm tay, da bóng lưỡng chỉ cần tưởng tượng cắn ngập răng vào đó nước tao ngọt thanh sẽ tràn ngập trong miệng.

Quầy rau củ trông cũng thật ngon mắt, nhất là dãy nắm đại vàng mượt nuốt nà chỉ có ở những vùng

rừng phía Bắc Phần Lan. Năm dại ở đây được cho phép hái thoải mái, nên lúc trước có những người Thái sang Phần Lan chỉ để vào rừng hái nấm, có loại bán được 800 USD/kg cho Nhật, vì người Nhật chuộng nấm Phần Lan hơn hết. Năm vàng bày ở chợ Kauppatori này nếu mang được Việt Nam để đúc bánh xèo hoặc nấu cháo thì hết chê, xào lăn hay dứt lò kiểu Tây cũng ngon không kém nhưng ở đây tôi không có bếp nấu nên đành chép miệng tiếc rẻ.

Đói bụng, tôi đi nhanh qua những quầy bán hàng lưu niệm từ

sừng và da tuần lộc (con vật kéo xe cho ông già Noel), bán mũ và vớ len, bán đồ gỗ được làm bởi dân tộc Sami ở Lapland... để “thăng tiến” đến quầy ăn uống với mùi chiên nướng thơm lừng. Đây chính là nơi đáng lẽ Nguyễn Tuấn phải đến. Hải sản ở Phần Lan rất tươi và là một phần không thể tách rời trong bữa ăn hàng ngày của người bản xứ. Chợ Kauppatori lại nằm ngay cảng thuyền nên nếu bạn gặp may còn có thể gặp những ngư dân với thuyền đầy ắp cá hồi và tôm mới đánh được, mang thẳng ra quầy ăn để chế biến ngay tại chỗ cho khách.

Bảng thực đơn được sơn vẽ trên tấm bạt che mưa phía trên đầu người bán được viết toàn bằng tiếng địa phương, không có tiếng Anh. Nhưng bạn cũng không lo gọi nhầm món vì có thể chỉ trực tiếp vào món người bán đang nấu trong những chảo gang khổng lồ, mùi mỡ xèo xèo nức mũi. Nhiều người chọn món cá chiên hỗn hợp: gồm một loại cá nhỏ như cá cơm được bọc lớp bột mỏng đem chiên giòn, philê cá hồi hồng tươi và cá trích nguyên con. Một đĩa 8 euro chấm với sốt ớt hoặc mayonnaise đến no.

Cũng có người thích ăn cá hồi

xông khói đỏ au mềm mại kèm bánh rye bằng lúa mạch màu nâu đen có lỗ tròn lớn ở giữa, có nguồn gốc là bánh dành cho nông dân Phần Lan. Những đặc sản khác của Helsinki được cả dân địa phương lẫn khách du lịch ưa thích, bao gồm cá trích biển Baltic nướng than ăn kèm nước sốt bơ đun chảy với rau thì là xắt nhuyễn hoặc thịt bằm viên tròn kiểu truyền thống sốt cà chua.

Tôi tạt vào quây súp, gọi món súp cá hồi đặc sản và được mang ra một tô bốc khói nước súp nóng bỏng, với những sớ phi lê cá hồi hồng hồng dầm lẫn khoai tây vàng

ươn. Cá hồi ở đây quả “danh bất hư truyền” (vì lẽ đó mà các siêu thị Anh nơi tôi sống luôn có cá hồi Bắc Âu trong quầy hải sản), thịt cá chắc và ngon tuyệt, đưa một muỗng nước súp có cá hồi dầm lên, mùi thơm lừng trên mũi khó mà đợi thêm một giây nào không đưa lên miệng. Những miếng khoai tây được nấu nhừ nhưng không nát, còn nguyên vẹn hình khối, thật hoà hợp với súp cá lẫn thêm hành tây được xào sơ trước khi trút vào, giòn sần sật để đi đôi với vị khoai tây nhuyễn. Người bán còn đưa kèm một chiếc bánh pulla đặc trưng Phần Lan. Bánh mì hình tròn nhỏ -

ăn kèm súp, nhúng vào nước cho miếng bánh mềm mại rồi nhai chậm chậm đến khi bánh tan trên đầu

Tôi ngồi ăn ngay trong chợ mái vòm xứ sở Helsinki xa vời vợi ngay cả đối với dân các nước châu Âu khác (vì Phần Lan nằm ở cực Bắc). Miếng súp cá hồi cuối cùng lẫn nhiều hạt tiêu xay thơm cay trong miệng, làm tôi chợt nhận ra nó giống nước súp từ món bánh canh cá dầm tôi hay ăn hồi còn đi học ở quê Khánh Hoà, mặc dù ở quê bánh canh làm từ cá mỗi chẳng có họ hàng gì với cá hồi xứ lạnh.

Thế mới biết món ăn cũng là sợi dây kết nối những nền văn hoá xa xôi mà du khách đôi khi giật mình nhận thấy.

Nhưng có lẽ điểm nhấn thú vị nhất của chuyến đi dạo chợ Helsinki lần này là khám phá bất ngờ từ những con thuyền neo bên bến cảng gần chợ, từ ống khói thuyền có làn khói trắng bồng bay lên trời. Đặc biệt một số thuyền rất đông người lên xuống, tôi đoán thuyền được trưng bày nên mọi người có thể xuống cabin tham quan phía trong nên lần mò theo xuống bậc thang hẹp và thấp. Và

bạn biết tôi thấy gì không? Cabin thuyền là một quán ăn nhỏ nhắn mà chỉ những người sành và khoái ăn uống mới biết, vì bên ngoài thuyền không có bảng hiệu hay bất cứ một dấu hiệu nào cho thấy đây là nơi bán thức ăn.

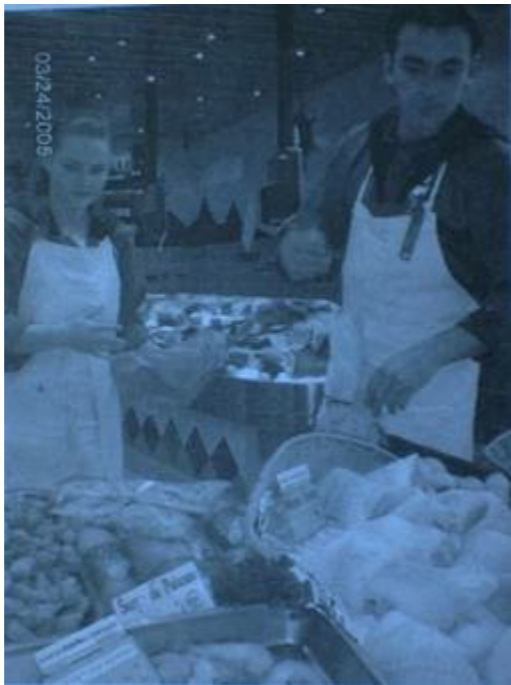
Mọi người đang xì xụp húp súp nóng hoặc xiên cá trích xông khói vào nĩa, bên những dãy bàn ghế gỗ dài cũ kỹ. Ánh sáng trong thuyền được thắp bằng nến và đèn dầu kiểu hàng hải xưa. Ngay lối vào, nơi có một cửa sổ thuyền hình tròn che màn vải cứng có đặt một rổ mây đựng bánh mì nướng và

bánh lúa mạch cùng một tảng bơ lớn. Ánh đèn dầu tù mù hắt vào làm ta liên tưởng đến những bữa ăn của thủy thủ và cư dân ngoài khơi. Hào hứng, tôi đi xuống mấy thuyền như vậy đều là quán ăn bán những thứ nóng sốt ngon lành. Đã no sau khi húp món xúp cá hồi nhưng tôi cũng tự thưởng cho phát hiện nhà hàng ẩn trong thuyền của mình bằng món bánh tráng miệng pancake (giống bánh xèo Việt Nam nhưng vị ngọt) vừa tráng trong chảo còn nóng hôi, trên mặt phết kem tươi dẻo quánh và béo ngậy béo ngậy, ngồi ăn nhìn mưa rơi bên ngoài boong thuyền.

Trời cứ mưa rả rích như vậy cho đến khi tôi ra về. Nhưng một ngày dạo chợ Helsinki mùa vắng du khách, để thưởng thức những món ăn đặc sản địa phương như chính người địa phương, để tự mình khám phá những điểm bất ngờ thú vị mà không sách hướng dẫn du lịch hay bài báo nào biết được, dù bị mưa ướt tôi cũng chẳng phiền chút nào.

Windsor, 11-2007

Paris âm thực



Chợ hải sản Paris, Pháp là một bữa tiệc về hình ảnh, màu sắc, mùi vị

của đủ chủng loại cá tươi, tôm hùm béo núc, cua lớn bằng hai bàn tay, sò điệp đỏ au, hào xì xì gai xám, mực nang trắng phau...

Có một câu nói vui truyền miệng của dân châu Âu: thế giới là thiên đường nếu tất cả cảnh sát là người Anh, đầu bếp là người Pháp, thợ máy là người Đức, người tình là người Ý và tất cả mọi thứ được sắp đặt bởi người Thụy Sĩ. Ngược lại, thế giới là địa ngục khi tất cả cảnh sát là người Đức, thợ máy là người Pháp, người tình là người

Thuy Sĩ, đầu bếp là người Anh và tất cả mọi thứ được sắp đặt bởi người Ý.

Đang sống và học tập ở Anh, tuy không đến nỗi phải than vãn về những món ăn của các đầu bếp Ănglê nhưng vốn có “tâm hồn ăn uống” và vốn mê món ăn Pháp, nhân nghỉ lễ Phục sinh tôi làm một chuyến qua Paris ngay để ăn uống thoả chí một tuần.

Văn hoá ẩm thực Việt Nam ảnh hưởng rất nhiều từ người Pháp, dễ thấy nhất qua thói quen uống cà phê buổi sáng (trong

những tấm postcard Paris bán cho du khách trên đường phố, bên cạnh những tấm ảnh chụp tháp Eiffel, Khải Hoàn môn, sông Seine,...có những tấm ảnh chỉ chụp những tách cà phê bốc khói nghi ngút). Dân Paris trước khi đi làm thường uống café express – cà phê đen có hoặc không có đường trong tách nhỏ, café au lait – cà phê pha thật nhiều sữa nóng uống trong những tách lớn, có khi to bằng chén ăn cơm, và café crème – thức uống đặc trưng Pháp với cà phê pha kem sủi bọt nâu thơm lừng. Trong khi người Anh ăn rất nhiều vào buổi sáng với thịt heo muối, trứng ốp la,

xúc xích, bánh sandwich nướng,... người Pháp ăn sáng nhẹ, thường là bánh mì baguette, giống y bánh mì Việt Nam nhưng nhỏ và dài, kẹp xà lách, thịt jambon và bơ. Khác với những gì ta thường nghĩ, dân Paris không ăn bánh sừng trâu (croissant) mỗi sáng mà chỉ dành cho những ngày cuối tuần.

Buổi sáng trên hai đường phố Rue de Seine và Rue de Guci ở khu phố Latinh phía nam Paris vốn nổi tiếng với những hàng ăn rất ngon, hình ảnh đầu tiên đập vào mắt là hàng bánh mì lề đường mà tôi chưa thấy ở đâu ngoài Việt Nam. Người

bán thoăn thoắt xẻ bánh mì, kẹp thịt, nhồi rau, nhưng thay vì có chút nước tương hoặc muối tiêu thì bánh mì thịt kiểu Pháp có sốt mayonaise béo ngậy. Khi phát hiện xe gà quay với hàng dây gà béo núc, quay đều, tươm mỡ vàng ươm, toả mùi thơm phức; tôi chọn mua bánh mì kẹp gà quay rồi cùng Daniel đi bộ đến vườn Luxembourg gần đó làm một buổi pic nic nho nhỏ. Những miếng bánh giòn tan, đậm đà làm tôi nhớ quá Việt Nam.

Hôm sau tôi gọi điện cho Benjamin. Khi Ben còn vắc balô du lịch Sài Gòn hồi năm ngoái, anh

được tôi dẫn đi ăn phở tái nạm gầu gân ở quận 1. Ben làm một mạch hết tô phở to dùng rồi uống một hơi hết ly sinh tố xoài, khen hết lời “Ngon quá! Ngon quá!”. Để đáp lễ, Ben hẹn buổi tối sẽ dẫn chúng tôi tới một quán ăn Pháp chính gốc mà theo lời anh “khách du lịch không biết được đâu nhé”.

Quán ăn Ben dẫn chúng tôi đến mãi 12h khuya mới có bàn trống. Đó là nhà hàng nằm trên một góc phố nhỏ, chật hẹp với những bộ bàn ghế gỗ trái khản nhựa caro (lại một điểm giống Việt Nam nữa). Thực đơn viết bằng

phần trắng trên bảng đen cũ kỹ, treo trên những bức tường ám khói và không có bản tiếng Anh như khu khách du lịch dọc sông Seine. Chúng tôi chọn món khoai tây chiên sơ trên trái những lát jambon cru - thịt heo không nấu chín mà xông khói đỏ au thơm lừng. Ben chuyển qua cho tôi ăn thử một phần ăn của anh, béo ngậy và thơm mùi pho mát Pháp lẫn nấm tươi. Sau bữa ăn no căng bụng, tôi vẫn chọn món tráng miệng bánh gatô kiểu xứ Basque vàng ruộm, thơm mùi hạnh nhân.

Khi bánh xèo Việt Nam được

biết đến nhiều trên thế giới, rất nhiều người cho là bánh xèo bắt nguồn từ bánh crêpe. Bánh crêpe Pháp cũng làm bằng bột pha nước, tráng mỏng trên khuôn cho tới khi ngả vàng, kẹp nhân ngọt (đường, bơ, kem, bơ đậu phộng) hoặc nhân mặn (trứng, jambon, hải sản). Bánh crêpe nhân bơ mặn ở Pháp thành thật mà nói không thể ngon bằng bánh xèo nhân tôm kẹp rau sống chấm nước mắm chua ngọt mẹ tôi làm.

Paris còn nổi tiếng về những món ăn từ hải sản tươi từ Brittany và Provence chở về. Chợ hải sản

Paris là một bữa tiệc về hình ảnh, màu sắc, mùi vị của đủ chủng loại cá tươi, tôm hùm béo núc, cua lớn bằng hai bàn tay, sò điệp đỏ au, hào xì xì gai xám, mực nang trắng phau,... Chúng tôi đến đây đúng tuần lễ ẩm thực sò, những quán ăn Paris đua nhau đưa sò làm món ăn trong ngày (plat du jour). Trong khi hải sản ở Anh mắc như vàng theo đúng nghĩa đen thì một thố sò đây ngon ngon trong một quán ăn gần nhà thờ Đức Bà giá chỉ 8 euro (khoảng 160.000 đồng), rất rẻ so với vật giá châu Âu. Những con sò Địa Trung Hải tươi rói, đây ắp thịt, được hấp rượu vang trắng, hành tây

và rau mùi xắt nhuyễn, thơm lừng, nhấm nháp với rượu Bordeaux trắng thật đúng điệu.

Không chỉ ẩm thực Việt Nam chịu ảnh hưởng của Pháp mà ngược lại Pháp cũng du nhập rất nhiều món ăn Việt. Sách du lịch *Lonely Planet* viết về Việt Nam nhiều nhất trong phần viết về ẩm thực nước ngoài ở Paris. Người Pháp đưa món chả giò và phở bò vào thực đơn nhiều nhà hàng truyền thống Pháp với cái tên *le nem* và *le pho*, cũng như người Anh lấy cà ri Ấn Độ làm một trong những món truyền thống Anh vậy.

Còn món bánh tráng cuốn tôm luộc, bún tươi và rau thơm ăn kèm nước chấm tương tự những quán lề đường gần hồ Con Rùa trước đây cũng nằm trong những quán ăn sang trọng Paris với cái tên rất “kêu” *rouleux du printemps* (nem cuốn mùa xuân).

Đến lúc tạm biệt thủ đô Pháp, tôi đã thật sự tiếc nuối vì không đủ thời gian để nếm thử tất cả những món ăn Pháp nổi tiếng thế giới như *foie gras*, *pâté du tete* (món patê rất giống giò thủ Việt Nam), *pho mát camembert* (rất nặng mùi nhưng khi đã ăn được rồi rất dễ ghiền như

người Việt mê ăn sâu riêng vậy), *súp hành* mà một phóng viên người Mỹ từng so với phở Việt Nam, và tất nhiên *rượu vang Pháp* đủ mùi vị chủng loại từng làm say đắm không biết bao nhiêu người. Đến Paris với hành lý nhẹ hẫng, tôi về lại Anh với một vali nặng trĩu những rượu vang, phó mát, bơ, jambon, xúc xích, hải sản đóng hộp, dầu ôliu nguyên chất, viên súp,... làm quà cho bạn và cho mình.

Và trong khi gà gât ngủ chờ chuyến bay, tôi mơ thấy hai giáo sư ở trường đối đề tài hai bài luận sắp đến hạn tôi phải nộp: không phải

về nghiên cứu thị trường và quản lý
nhân sự nữa mà về ẩm thực Paris!

Southampton, 3-2005

Đi ung cà phê



*Quán cà phê ngoài trời se lạnh
có sẵn... mền cho khách quần –
Stockholm, Thụy Điển*

Những ngày học cấp II, tôi thường rất khoái được mẹ chở đi chợ cách nhà bốn cây số để hí hửng cầm tờ tiền mới được cho, chạy một mạch tới quầy nước đối diện hàng vải, gọi một ly cà phê sữa mịn màng rồi thích thú dùng muỗng khuấy đá bào (thường chiếm tỉ lệ áp đảo trong ly) cho cà phê trộn sữa Ông Thọ sủi bọt lên, nhắm nháp thứ thức uống vừa đắng, vừa ngọt, vừa béo ngậy thơm lừng. Ai thấy cũng bảo mẹ tôi “Sao nó còn nhỏ mà cho uống cà phê dữ vậy?”, nhưng mẹ

tôi cười “Kệ, nó thích cứ để nó uống.”

Có lẽ cũng vì những ngày “nó thích cứ để nó uống” đó mà bây giờ đi đâu tôi cũng lân la muốn biết cà phê xứ đó ra sao, có khi sợ mất ngủ không dám uống cà phê cũng vào quán gọi món khác, nhìn không khí quán và người qua lại.

Khi còn đi học ở Anh, nhà tôi ở có một anh bạn người Ailen tên Paddy. Anh chàng này khá luộm thuộm và hay làm hai đứa con gái trong nhà là Janette và tôi cắn nhần, nhưng thỉnh thoảng anh lại

chịu khó làm cà phê kiểu Ailen (Irish coffee) cho cả nhà uống nên chúng tôi ít khi giận anh được lâu, nhất là từ khi biết được Irish coffee là món cà phê rất mắc tiền mà chỉ những quán tương đối sang mới có. Tờ *Telegraph* gọi đây là “thức uống mịn như nhung và dễ chịu, làm ta phục hồi cả sức khoẻ lẫn tinh thần”. Làm Irish coffee rất công phu, phải dùng nước nóng rửa ly thuỷ tinh có chân, lau khô, rót rượu whiskey vào, phải là những loại whiskey “chân chính” của Ailen như Bushmills hay Tyrconnell, thêm một muỗng đường nâu, khuấy đều cho tan đường, lấy diêm

châm lửa đốt rượu vài giây để giảm độ cồn trong rượu và cân bằng hương vị giữa cồn và caffeine, đúng là “nghề chơi cũng thật lắm công phu”. Rót đầy cà phê thật nóng và đậm đặc cách miệng ly đúng 1cm, chờ một lúc để hỗn hợp lẫn vào nhau mới cho kem tươi (whipped cream) trắng muốt lên trên, không khuấy nữa vì bí quyết uống Irish coffee là nhắm nháp cà phê nóng xuyên qua lớp kem lạnh. Tuyệt vời nhất là chui vào chăn vừa đọc báo vừa uống món cà phê làm ta chệnh choáng này vào những ngày mưa lạnh và sương mù giăng kín khắp nơi. Bởi vậy lâu lâu tìm hoài không

thấy cái đĩa yêu thích nhất trong bếp và biết ngay “thủ phạm” Paddy ăn xong chưa rửa, Janette và tôi cũng vui vẻ đi kiếm đĩa khác, không cầu nhàu chút nào.

Mê tìm hiểu cà phê nên sang Pháp, tôi như cá gặp nước. Trong một cuốn sách tôi đọc, dù không phải dân tộc đầu tiên uống cà phê nhưng người Pháp đã có không ít cải tiến cho thứ nước uống đã được nâng lên tầm văn hoá này, như việc cho thêm đường vào cà phê vào đời vua Louis XIV. Cuối thế kỷ 17, việc uống cà phê pha sữa trở nên phổ biến khi một bác sĩ người Pháp

khuyên nên dùng café au lait để cải thiện sức khoẻ. Có đến Pháp mới thấy dân tình uống cà phê “dữ dội” đến mức nào. Sáng sớm, trong những quán cà phê hè phố hay những tiệm ăn Paris, dân văn phòng ai nấy cũng nâng tách cà phê, có thể là café au lait to tương như chén ăn cơm, gồm một nửa cà phê một nửa sữa tươi nóng bốc khói nghi ngút, mờ cả mắt kính, café serré đậm đặc vì chỉ có một nửa lượng nước so với cà phê đen thông thường, hay café crème màu nâu có kem thơm và béo, uống một hơi rồi tất cả đứng dậy xách cặp chạy ra bến tàu điện ngầm. Nhưng

phần lớn thời gian, người Pháp thích ngồi rề rà trong quán nhâm nhi cà phê với mấy viên sôcôla đen hay kẹo truffle mềm, thư giãn và tán dóc, y như ở Việt Nam. Những lần rề rà “nhập gia tùy tục” ở những quán cà phê Paris, tôi thích gọi une noisette, món cà phê giống espresso nhưng có pha ít kem hay sữa, đơn giản chỉ vì thích được nghe người phục vụ hỏi lại “Une noisette?” bằng thứ giọng mũi rất đáng yêu của người địa phương.

2h khuya một ngày Paris cuối tuần đẹp trời, sau một bữa ăn no nê, trong khi chúng tôi nhắm nháp

trắng miệng, anh bạn người Pháp tên Ben gọi một tách cà phê. Thấy tôi tròn mắt nhìn, anh khoát tay: “Không có cà phê tôi... không ngủ được”. Khi được hỏi sao lạ đời quá vậy, Ben cười “Ở đây ai cũng vậy hết mà!”. Quán đông, mãi nửa tiếng sau, anh chàng phục vụ mới mang cà phê lại, bị cản nhân, anh này chỉ nhún vai, cái nhún vai đặc trưng kiểu Gôloa, với hai vai kéo lên tận mang tai và hai bàn tay ngửa ra, ý nói “Tôi không biết. Không phải tại tôi”. (Nếu bạn muốn thấy cái nhún vai tương tự, hãy để ý Thierry Henry lúc bị trọng tài thổi phạt khi đá cho Arsenal)^[1] . Nhưng tách cà phê

sống sánh thơm phức kia chắc ngon lắm nên Ben không nhận nhớ nữa, vả lại những anh chàng và cô nàng phục vụ người Paris vẫn nổi tiếng thế giới vì sự đồng đánh.

*[1] Tôi viết bài này năm 2006, in trong cuốn **Ngón tay mình còn thơm mùi oải hương**, khi Henry còn đá cho Arsenal. “Chàng” giờ đã phiêu bạt ở Barcelona (tính đến thời điểm tháng 6-2010)*

Tôi trải qua ba tháng uống trà thay vì cà phê ở xứ sương mù trước khi đến Ý, “kỳ phùng địch thủ” của Pháp trong việc chiếm trái tim dân

ghiền cà phê. Quả thật, ở quốc gia xinh đẹp này việc uống cà phê được xem như một môn nghệ thuật. Espresso bạn uống ở khách sạn năm sao nơi khác có thể được người pha chế lừng danh pha từ máy espresso loại xin, nhưng tôi mạo muội nói không thể sánh bằng espresso đậm đặc, đắng và thơm trong tách nhỏ xíu uống tại một trong những torrefazione bên một cây cầu gỗ với những ngôi nhà kiểu Phục hưng, do một cô nàng người địa phương tóc đen, mắt cũng đen láy, pha rồi bung ra kèm một câu chúc uống ngon miệng bằng tiếng Ý du dương. (Đặc biệt nữa, nếu

không muốn bị dân địa phương cười thầm, bạn đừng gọi espresso thành expresso, có nghĩa là tàu tốc hành.)

Nhưng tôi thấy cappuccino ngon và dễ uống hơn, có lẽ vì loại thức uống này có 1/3 espresso, 1/3 sữa tươi nóng để làm “mềm” bớt vị đắng của cà phê, và 1/3 bột sữa mịn màng có rắc bột quế hay bột sôcôla xay li ti lên trên. Thức uống này đã chiếm lĩnh thực đơn từ những quán bar rất “hip” ở trung tâm Manhattan của New York ồn ào náo nhiệt đến những thị trấn xa xôi quê mùa ở Maroc, nơi người phục vụ cả

đòi chưa gặp khách du lịch nước ngoài. Tôi đo lường sự lịch làm nổi tiếng thế giới của người Ý bằng khả năng uống cappuccino rất nhanh nhưng khi uống xong bọt không trắng cả mép như những “người trần mắt thịt” khác. Du khách đến đây, đặc biệt là người Mỹ, dù có sang trọng cách mấy cũng hay bị cho là “nhà quê” vì quen gọi cappuccino sau bữa trưa hoặc bữa tối, mà theo dân địa phương là không đúng điệu chút nào. Người Ý chỉ uống món này trong bữa sáng hoặc dành thời gian riêng trong ngày để thưởng thức cappuccino như một món riêng biệt, và đặc biệt

rất chăm chút bột sữa, không bao giờ hót bỏ hay khuấy bột hoà lẫn vào cà phê vì làm như vậy mất hết “tinh túy” của thức uống này mất rồi.

Nếu quá nhiều caffeine trong cơ thể làm bạn “tim đập chân run” không còn sức lang thang qua những con phố cổ nhỏ xíu đáng yêu ở Ý, hãy chuyển sang dùng caffè hag, tức cà phê không có caffeine hoặc granita di caffè con panna, tức cà phê nóng pha ít đường, khi uống mới bỏ vào máy xay nhuyễn với ít nước rồi đổ đầy vào ly, phía trên cho thật nhiều kem tươi ngon béo.

Những ngày hè nóng nực, du khách và dân địa phương ngồi lười biếng trong cái nắng tháng bảy đỏ lửa của mặt trời phương Nam, vừa uống món cà phê có cái tên dài ngoằng này vừa nhìn thế giới chậm chạp trôi qua.

Nhưng “đi uống cà phê” ở Amsterdam lại là chuyện khác. Trước khi sang Hà lan, tôi vẫn biết Amsterdam là một trong những thành phố “quậy” nhất châu Âu nhưng không ngờ lại tự do đến mức này. Thủ đô nhỏ bé này có cả một hệ thống hơn 300 quán cà phê được cấp giấy phép cho khách mua

và hút các loại thuốc phiện nhẹ, cần sa (marijuana, weed, grass, hash, cannabis). Việc hút những loại ma tuý nhẹ đã được chính phủ hợp pháp hoá từ năm 1976, dĩ nhiên chỉ dành cho người trên 18 tuổi và với liều lượng dưới 5gr mỗi lần, đặc biệt những quán này không được bán bia rượu hay bất cứ thức uống có cồn nào khác. Lý lẽ đưa ra nghe chừng cũng khá hợp lý: nếu được phép hút những loại thuốc phiện nhẹ tại một nơi được quản lý đàng hoàng, sẽ không ai ra đường mua những loại ma tuý gây nghiện nặng như heroin hay cocaine của những kẻ buôn bán bất hợp pháp, bằng

chúng là tỉ lệ người nghiện ma túy ở Hà Lan luôn ít hơn gấp nhiều lần so với Mỹ và nhiều nước khác. Nhưng trộm nghĩ những điều luật tương tự chỉ có thể được áp dụng ở những nơi ý thức thật sự cao mà thôi, nếu không rất dễ biến thành con dao hai lưỡi.

Những ngày ngắn ngủi ở Amsterdam, vì hết phòng chúng tôi phải ở ngay khu phố dành cho khách du lịch gần ga xe lửa trung tâm thành phố, nơi tập trung rất nhiều quán cà phê kiểu này. Mỗi lần đi ngang qua quán đúng lúc có người mở cửa bước ra, mùi cà phê

đâu không thấy, chỉ thấy mùi cần sa thoang thoảng trong gió. (Mỗi lần tôi kể tới đây, đám bạn tôi lại rụt đầu, le lưỡi: “Ghê quá, người mùi vậy có ghìen không?”) Đối diện chỗ tôi ở là một quán cà phê tên Grasshopper cao đến mấy tầng, buổi tối đèn màu xanh châu châu thấp sáng rục soi bóng xuống con kênh nước chảy loang loáng. Khi gặp cô bạn người Hà Lan lái xe tận Utrecht lên Amsterdam dẫn chúng tôi đi chơi, tôi đòi qua đó uống cà phê, cô cười: “Gan quá ha? Biết trong đó tụi nó làm gì không?” rồi đưa hai ngón tay trước miệng làm hiệu như đang “phê” thuốc. Khi

được hỏi có hút không, cô bảo: “Hồi trẻ ở đây ai chẳng thử, phần lớn thấy chẳng có gì hay ho nên thôi. Thông thường cái gì cấm đoán người ta mới thích, với lại còn tùy ý thức mỗi người mà”, rất thản nhiên như được hỏi có thích chơi bóng bàn không vậy.

Bởi không có gì hay ho nên cô quyết định đưa chúng tôi đến một bruine kroeg (tiếng Hà Lan nghĩa là quán cà phê nâu, ban đầu tôi cứ tưởng đây mới là loại hình cà phê như đã đề cập ở trên, vì tên gọi dễ liên tưởng đến... nàng tiên nâu, nhưng không phải). Đó là một trưa

hè nóng gần 38⁰C, dân tình khoái chí đổ hết ra đường phơi nắng tận hưởng cái nóng phương Bắc hiếm hoi. Những chiếc bàn kê bên ngoài, dọc theo bờ kênh của quán cà phê nâu chúng tôi đến đã chật ních, nhưng để thật sự hiểu được hết chữ “gezellig” mà người địa phương rất thích dùng, nghĩa đại loại là ấm áp, thân mật, vui vẻ,... bạn nên ngồi bên trong. Những bruine kroeg ở Amsterdam đã có tuổi đời vài trăm năm, với cách trang trí như trong những chiếc tàu thủy xưa, xà nhà nặng trĩu, ván lót sàn và bàn ghế gỗ sẫm màu. Tên gọi của nó có lẽ bắt nguồn từ

những bức tường ám khói thuốc lá nâu qua thời gian, dưới sàn có cả cát biển và trái thảm Ba Tư để lau cà phê hay bia bị tràn. Trong quán chúng tôi có đến có cả một cây kèn khổng lồ kiểu xưa để trong góc. Cà phê Hà Lan không đặc sắc lắm nên chúng tôi, cũng như hầu hết những người vào bruine kroeg, mặc dù gọi là “đi uống cà phê” nhưng lại chọn bia, vốn là đặc sản ở đây.

Mãi đến khi tới Stockholm, tôi mới tự nghiệm ra một chân lý là quốc gia nào uống nhiều bia như Anh, Scotland, Đức, Bỉ, Hà Lan,... sẽ không uống nhiều cà phê và

ngược lại. Bởi vậy, không ngạc nhiên chút nào khi biết ở Thụy Điển, nơi bia bị đánh thuế rất nặng và đắt gấp bốn, năm lần những nước châu Âu khác, cà phê là một phần không thể tách rời cuộc sống. Ở Thụy Điển có một từ rất phổ biến, fika, nghĩa là đi uống cà phê, thoát khỏi những bận rộn thường ngày của cuộc sống, gặp gỡ bạn bè cũ, làm quen bạn bè mới, tán gẫu... Fika gần như một thứ tôn giáo ở đây, người ta có thể fika sáng, trưa, chiều, tối, trong những Kafekoppen ấm cúng. Sau một ngày quanh quẩn trong thành phố Bắc Âu này, qua khu phố cổ muôn màu Gamla Stan

với những con đường đá cuội nhỏ bé chỉ dành cho khách bộ hành, chúng tôi nghỉ chân nơi Stortorget, quảng trường chính của thành phố có đặt nhiều ghế dài và những chậu hoa tươi thơm dịu dịu, có trong rất nhiều tấm ảnh của ban nhạc người Thụy Điển ABBA, nghe mùi hạt cà phê rang từ những quán cà phê dọc quảng trường ngào ngạt trong không gian.

Thụy Điển đắt đỏ nhất trong số những nước tôi từng đi, mỗi lần qua những nước EU khác đều có thể ăn uống thoải mái vì vật giá rẻ hơn ở Anh, nhưng qua Thụy Điển,

ông bạn Alastair và tôi phải thực hiện chính sách “thắt lưng buộc bụng”. Song mùi cà phê mới pha thơm lừng như níu bước chân làm tôi tự thưởng cho cả hai một châu trong Sundbergs Konditori, tiệm cà phê và bánh ngọt xưa nhất Stockholm, có từ năm 1785, nhỏ xíu và ấm áp với những ấm samovar bằng đồng dùng đun cà phê mới pha sùng sánh nóng bỏng, đặt trên bàn thấp cạnh quầy để khách tự rót lấy. Bánh ngọt ở đây quả tuyệt vời. Tôi ăn một chiếc bánh không biết tên, mềm và dẻo như tan trong miệng, chính giữa có một lớp mút mỏng vị thanh thanh dễ chịu, trên

trái kem mềm và dày làm từ một thứ trái cây giòn ngọt màu vàng muốt. Cà phê ở đây hơi giống caffè Americano, đựng trong những tách dày và nặng bốc khói nghi ngút, không đậm đặc nhưng đủ độ mịn và đắng để đi kèm với các loại bánh ngọt thơm phức cô phục vụ đang bê ra trên những khay gỗ từ lò nướng bên trong.

Bán đảo Scandinavia vào thu sớm hơn những nơi khác, lá vàng xào xạc rụng đầy những công viên và trời đã lạnh hơn nhiều. Mặc dù vậy, những quán cà phê Stockholm vẫn kê bàn ghế ra vỉa hè cho dân

tình ngồi “fika”, và vì trời lạnh nên quán nào cũng để sẵn... mền cho khách quán nếu chọn ngồi ngoài. Những chiếc mền cũng là một bộ phận trang trí của quán, được mua thành bộ có màu sắc hợp với bàn ghế và màu sơn tường, đặt cạnh ghế ngồi. Thật buồn cười khi thấy mọi người uống cà phê theo kiểu alfresco, nhưng không đeo kính đen trong cái nắng chói chang mà vừa ngồi quán mình thu lu trong mền vừa nhấm nháp cà phê nóng hôi, thỉnh thoảng lại xuýt xoa co ro vì cơn gió buốt giá từ mặt hồ Malaren thổi tới.

Chỉ cách Thụy Điển vài tiếng đồng hồ bay nhưng Hy Lạp là một thế giới khác hẳn, với nắng vàng biển xanh và cái nóng Địa Trung Hải làm người ta uể oải, chỉ muốn... đi uống cà phê. (Quả vậy, dù trời nóng hay lạnh dân châu Âu cũng kiếm có uống thứ thức uống dễ ghiền này). Để phù hợp với khí hậu ở đâu, đã có frappe, món cà phê đá đặc trưng Hy Lạp không kém bánh pita kẹp thịt nướng hay yaourt ăn với mật ong. Trên khắp đất nước khi xưa đây ắp những chuyện thần thoại này, ngày nay đâu đâu cũng thấy những quán cà phê (kafeneio) đây khách uống

frappe: Từ thủ đô Athens đông đúc ồn ào không kém Sài Gòn, nơi khi đi bộ trên vỉa hè chật hẹp bạn phải vừa trông chừng luồng xe cộ đi loan xa trên lòng đường sát bên và xe hơi đậu không theo trật tự, vừa tránh những bộ bàn ghế kê bên ngoài quán, đến những hòn đảo vắng vẻ với những toà nhà sơn trắng mát mắt và gió biển mang theo vị muối mặn mặn. Cách làm frappe khá đơn giản, chỉ cần Nescafe, nước lọc, đá, đường, cho vào đồ trộn cocktail xóc mạnh trong vòng nửa phút, rót vào ly để đá kèm ống hút là bạn đã có thứ thức uống dễ chịu đầy bọt li ti thơm và mát

lạnh làm dịu đi cái nóng mùa hè Địa Trung Hải. Nói về khoản ngồi dầm dề ở quán cà phê, người Pháp hay người Việt ắt hẳn thua xa người ở đây. Bất cứ lúc nào trong ngày, bạn cũng có thể thấy người địa phương ngồi quán, từ những quán cà phê lớn sang trọng thấp đèn thuỷ tinh vàng lóng lánh đến những quán tạm bợ với vài bộ bàn ghế lỏng chỏng, nhiều nhất vẫn là những ông già vừa uống nước vừa đánh cờ. Sách du lịch Fodor nói: Ngôi nhà là nơi trú ngụ của trái tim, nhưng với phần lớn người Hy Lạp, quán cà phê mới là nơi trú ngụ của trái tim, nhà chỉ là nơi... về

ngủ.

Phần lớn thời gian hai tuần ở Hy Lạp, tôi ở với gia đình bạn tôi trên đảo Evia, hòn đảo vắng vẻ không có khách du lịch cách Athens hai giờ vừa đi phà vừa lái xe. Ngày cuối cùng trước khi về, chúng tôi sang chào gia đình hàng xóm và được thưởng thức món cà phê Hy Lạp (Greek coffee) tuyệt vời. Trong bất cứ một ngôi làng nào trên đất nước hiếu khách đây nắng và gió biển, đây cũng là thức uống “làm đầu câu chuyện” mang ra mời bạn đến nhà. Nhưng nếu cà phê phin Việt Nam làm bạn “xây xẩm”

thì nên dè dặt khi thử thứ cà phê đậm đặc gấp nhiều lần này, được nấu sôi trong ấm bằng đồng có tay cầm dài và miệng rộng, gọi là ấm ibrik. Bà chủ nhà đứng tuổi rắc vào bột cà phê xay nhuyễn mịn một ít hạt gia vị có mùi hơi giống hoa hồi, rồi cho nước vào nấu sôi trong ấm ibrik đến ba dạo trước khi rót vào tách. Những chiếc bánh quy giòn bà mới nướng làm cân bằng vị đắng và tăng lên vị thơm có hậu ngọt của Greek coffee làm chúng tôi nhăm nháp hoài không chán, khi bên ngoài mặt trời đỏ rực bắt đầu lặn xuống biển và gió đại dương thổi lao xao những cây ôliu

xanh ròn ngoài sân.

Và đến buổi trưa nọ tình cờ theo chị đi bộ trên con đường giày dép gần chợ Bến Thành, quây cà phê bên hông chợ với những chiếc ghế nhựa thấp lè tè có lẽ sẽ khuất trong những tấp nập đường phố không để lại chút ấn tượng gì nếu người bán không dùng muông khuấy đá, cà phê và sữa đặc trong ly lên với một âm thanh ròn rột vui tai. Và nhất là cái mùi quen thuộc ấy, mùi cà phê phin nhỏ từng giọt mới pha, nóng và thơm, sực nức

không gian bụi bặm ồn ào làm tôi đứng nhìn sững, vừa nhìn vừa nuốt nước miếng. Mùi thơm quyến rũ ấy làm tôi nhớ những ngày học cấp hai theo mẹ đi chợ uống cà phê sữa đá, hay khi lang thang ở châu Âu, bên ngoài tuyết rơi lạnh cóng nhưng vừa bước vào quán hai má đã nóng rực lên... Những ngày đi uống cà phê ấy, “ngõ đã xa xăm bỗng về quá thân thang...”

Sài Gòn, 9-2006

Hôm nay có trà kem



Món trà kem trong một nhà hàng lợp tranh được xây dựng từ năm 1627 vùng rừng New Forest.

Tôi biết đến món trà kem béo ngậy lần đầu tiên khi còn sinh viên, theo bạn đến hạt Devon miền Tây nước Anh vào kỳ nghỉ lễ Phục Sinh. Hầu như những quán trà, quán cà phê ở phố biển lộng gió này đều đề bảng giới thiệu đặc sản địa phương: kem đông (clotted cream) dẻo quánh ăn với bánh scone nướng còn ấm nóng, kèm trà. Lần

đầu tiên được nếm thử trà kem, tôi đã chết mê chết mệt; nhưng kem đông phải được ăn khi còn tươi. Vì vậy dù sau này đi siêu thị hay cửa hàng đặc sản bắt gặp món này tôi vẫn không muốn mua. Kem đông loại này làm theo kiểu công nghiệp, sữa đã được qua xử lý nên mùi vị không như món chính hiệu Devon.

Đã từ lâu cả hai người láng giềng Devon và Cornwall, cùng là những vùng biển nổi tiếng ở Anh, đã ngấm ngấm “kình” nhau xem món kem đông của ai ngon hơn, ai cũng cho kem đông xuất phát từ địa phương mình. Mẹ của nữ hoàng

Anh hiện nay, khi còn sống rất thường xuyên ăn kem đông vùng Cornwall. Nhưng đến năm 2004, các nhà nghiên cứu lịch sử khẳng định trà kem được sáng chế bởi những thầy tu của tu viện Benedictine làng Tavistock ở Devon, cách đây khoảng 1000 năm. Tu viện này bị cướp biển Viking phá hoại nặng nề vào năm 997, vì vậy khi dân làng tình nguyện góp sức vào trùng tu lại, những thầy tu ở đây thường mang bánh, mứt dâu và một loại kem lạ từ váng sữa ra cho mọi người ăn lúc nghỉ tay. Món kem lạ này về sau được gọi là kem đông, và tiếp tục được ưu chuộng đến ngày nay.

Trong dịp sinh nhật của mình, tôi cùng bạn bè “bỏ phố về rừng”, rời công việc ở London nhận nhiệm vụ viễn đũa về vùng rừng New Forest, vì Devon ở quá xa. Nhưng món trà kem chúng tôi ăn trong một nhà hàng lọt tranh được xây dựng từ năm 1967 thì ngon không thua kém. Bàn ăn gỗ trải khăn vẽ hoa kiểu miền quê, đặt bình hoa cắm tú cầu mới hái. Anh chàng phục vụ mang ra trước tiên hai bình trà ủ nóng sục, khói bốc nghi ngút từ miệng vòi nhỏ xíu thơm mùi đặc trưng của trà Sri Lanka. Hai bộ tách trà bằng sứ và bình sữa tươi sổng sánh vẽ mấy bông hoa đỏ bên ngoài. Tiếp

đó là một xuồng nhỏ đan mây, lót ren, trên đế mấy chiếc bánh scone được làm từ bột nổi, trứng và bơ, còn nóng hôi vì mới rang từ lò nướng trong bếp. Và cuối cùng là liễn thuỷ tinh lớn chia làm ba ngăn, một đế đầy mút dâu ngọt lịm, một đế miếng bơ nhỏ và ngăn cuối cùng là món ăn tôi nhớ quá chừng trong khoảng một năm rưỡi về lại Việt Nam: kem đông mịn màng dẻo quánh màu vàng bơ, hứa hẹn một bữa trà chiều ngon nhớ đời.

Trong khi chờ bánh scone nguội bớt (phải ăn khi bánh âm ấm vì nếu quá nóng, khi phết kem

đông lên kem sẽ tuột xuống), chúng tôi rót trà vào tách và hơi hai bàn tay lạnh cóng vì vừa đi mưa về lên trên làn khói mỏng. Bánh được làm tại nhà nên mỗi chiếc một kiểu, lại hơi méo mó không tròn trịa với lớp diềm hơi giòn, chuẩn xác bên trên như bánh scone làm hàng loạt bán ở siêu thị. Để bạn dễ tưởng tượng, bánh scone thường lớn bằng nửa nắm tay, có những lỗ nhỏ li ti xôm xộp, cứng hơn bánh gatô nhưng mềm hơn bánh quy, bề mặt vàng rộm và hơi giòn, còn bên trong mềm ẩm và thoảng mùi trứng, chỉ một thoảng nhẹ th

Quệt một ít kem đông vào dao ăn, mùi kem béo thơm làm chảy nước miếng. Miếng bánh scone bỏ đôi được phết kem đông nhìn ngon không thể tả, cắn một miếng – cái béo ngậy của kem tươi, cái mềm ấm của bánh, kèm theo cái hơi đắng đắng của ngum trà chắc chắn sẽ làm dậy lên trong bạn tình yêu đồng quê, với những mái nhà tranh lúp xúp như tai nấm mũm mĩm, những con bò khoang trắng đen gặm cỏ trên những cánh đồng xanh mướt trải dài ngút mắt. Đây cũng là món ăn ngày trước vợ những người nông dân Anh hay mang ra đồng cho chồng ăn buổi chiều, sau khi

cày xong ruộng lúa mì lúa mạch. Ngày nay mọi thứ trên đồng ruộng ở đây đều đã được thay thế bằng máy móc. Và trà kem từ món ăn quê mùa đã thành đặc sản Anh, chỉ ở Anh mà thôi vì đặc tính món này không cho phép xuất khẩu hay chuyên chở đi quá xa. Và lại, món ngon phải được làm theo kiểu cổ truyền, không đủ cho dân bản xứ ăn, lấy đâu ra mang đi nơi khác!

Thông thường, nếu ăn trà kem đúng kiểu, bánh scone được phết lên kem đông phải kèm một lớp mút dâu dẻo và ngọt lịm, nhưng bản thân tôi lại không thích kiểu

này mà chỉ ăn bánh scone với kem đông mà thôi, không phết thêm thứ gì khác vì không muốn vị ngọt mứt dâu làm mất đi tinh túy của kem đông. Đặc biệt, trà uống kèm phải không có mùi trái cây và phải có “cá tính” (chẳng biết phải giải thích trà có “cá tính” như thế nào, chỉ biết nếu bạn ngửi mùi trà và “à” lên, đây chính là loại trà phù hợp cho món trà kem bữa nay đây, thì đó chính là thứ bạn cần!). Vì lý do nào đó, bao giờ tôi cũng chọn trà Sri Lanka hoặc trà Châu Phi, không bao giờ là trà Trung Hoa.

Để làm được món kem đông

ngon lành, nhất định phải lấy sữa nguyên kem mới vắt ra từ vú bò còn âm ỉm. Vùng đồng quê phía Tây nước Anh (còn gọi là The West Country) có đất đai màu mỡ, khí hậu ôn hoà và cây cỏ tươi tốt nên sữa bò ở đây chứa nhiều kem và béo thơm nổi tiếng. Sữa mới vắt cho vào nồi đồng lớn rồi để khoảng nửa ngày cho kem nổi lên trên mặt. Sau đó không đặt trực tiếp lên lửa mà cho nồi sữa nổi trên một chảo nước sôi trên bếp, nấu thật chậm trong vòng một giờ, cho đến khi lớp sữa bên trên hơi nhăn lại nhưng không bao giờ để sôi lên. Nấu càng chậm càng tốt, rồi đặt nồi vào chỗ

mát để qua đêm. Sáng hôm sau lớp kem đông trên cùng có màu vàng đậm, mỏng và hơi giòn, lớp kem đông bên dưới nhạt hơn, màu vàng tơ và cũng dẻo mịn như tơ. Cả hai được dùng muỗng hớt đi cho vào hũ thủy tinh, còn lớp sữa bên dưới có thể uống bình thường.>Ngày xưa và ngay cả ngày nay ở những vùng quê, quá trình này được thực hiện trên ống khói hay trên một bếp củi thủ công, gần giống như ông táo có ba hòn gạch ở Việt Nam. Cách này tạo ra món kem đông hơi thoảng mùi khói, không được khách ưa chuộng nên chỉ để cho nhà nhà ăn hoặc bán ở những chợ

địa phương, chứ không đưa vào tiệm trà hay nhà hàng trên phố. Tôi rất muốn nếm thử kem đông có mùi khói kiểu này nhưng không quen ai ở vùng quê miền Tây nên chưa được thử lần nào.

Nếu có dịp đến với phố biển Devon và Cornwall, bạn sẽ dễ bắt gặp những xe bán kem lạnh (kem que hay kem trên bánh ốc quế) gần bờ biển. Dù bạn chọn kem vị gì: vị vani hay sôcôla, vị chanh hay vị dứa, vị hạt dẻ hay vị táo, người bán cũng sẽ thêm muống nhỏ kem đông đặc quánh lên trên như muốn cho khách phương xa biết đặc sản

quê hương mình. Kem đông cũng có thể được ăn kèm với dâu tươi mới hái ngoài vườn vào mùa hè. Nhưng dù ăn kiểu nào đi nữa, món kem đông ăn với bánh scone, uống kèm trà nóng đối với tôi vẫn là ngon nhất hạng, ngon đến nỗi lòng bồn chồn mỗi khi nhớ về những vùng quê nước Anh có quán trà đặt bảng đen viết bằng phấn trắng bên ngoài “Hôm nay có trà kem”.

Horton, 8-2007

Ăn món Việt với Tây



Còn gì thích bằng ăn hải sản ngoài trời ở biển Bình Thuận!

Có điều mới ăn được năm phút trời mưa, làm cả khách lẫn tiếp viên phải bung thức ăn chạy>Miếng bánh ram được chiên vàng ruộm, nhưng bong bóng phồng trên mặt hứa hẹn cảm giác giòn tan khi cắn. Bên trên là bánh ít trần tròn trĩnh trắng muốt mà, mặt phủ lớp tôm tươi chấy đỏ. Tôi hí hửng chan một muống nước mắm trong vắt, có thả mấy lát ớt xanh vào cặp bánh ram - ít nhỏ nhắn, xắn một miếng cho vào miệng. Trên bàn bốn người bày thêm một đĩa bánh lá (hay còn gọi là bánh nậm) mỏng manh nổi

bật trên sắc xanh của lá dong luộc; một đĩa chả tôm xắt miếng bằng hai ngón tay cái, phớt một lớp tròng đỏ trứng vịt nhìn đã thấy ngon mắt; một đĩa bánh bột lọc còn nguyên trong lớp lá chuối gói nhưng hứa hẹn những miếng bánh trong vắt nóng hổi khi bóc ra thấy nguyên con tôm đỏ au bên trong và miếng thịt ba chỉ nhỏ giòn sần sật. Một đĩa, không một rá thì đúng hơn, bánh bèo chén nhỏ bằng miệng ly, cũng rải tôm chấy và tóp mỡ uốn cong như trăng lưỡi liềm. Tất cả chỉ cho... một mình tôi ăn.

Đúng vậy, bàn bốn người nhưng bữa dạ tiệc bánh Huế chỉ

cho một mình tôi ăn. Ba ông bạn ngồi nhìn món bánh với cặp mắt thêm thường, chốc chốc lại nhấp một ngụm Diet Coke cho lại sức rồi ngó lơ ra đường phố để tránh phải nhìn tôi ăn uống một cách chí thú. Đó là Alastair, Nigel, và Dave, những người bạn Anh, cùng đến Việt Nam trong chuyến tôi về thăm nhà cuối năm 2008. Một chút áy náy thoáng qua, chỉ một chút thôi, rồi tôi lại tiếp tục “tấn công” những miếng bánh nậm cuối cùng trước khi uống hóp sô đa chanh đường và nói: “Đi, bây giờ mấy chiến hữu muốn đi ăn ở đâu thì đi”.

Đọc đến đây, có lẽ các bạn sẽ chê ba anh làm phách, qua Việt Nam mà không chịu ăn thức ăn địa phương. Tôi phải minh oan ngay, thật ra ba anh này vốn có suy nghĩ rất quốc tế: đi đến đâu ăn thức ăn địa phương ở đó, không chê bai thức ăn bản địa, không khăng khăng đòi ăn pizza, hamburger, khoai tây chiên như nhiều du khách Mỹ và rất chịu lăn lóc theo kiểu du lịch ba lô. Tuy nhiên, chuyến về Việt Nam kỳ này do tôi không lường trước “chuyện an toàn thực phẩm” ở quê nhà yêu dấu nên để cho các anh ăn uống thí mạng ngoài đường. Mới một tuần lễ đã làm mỗi anh sụt

vài ký vì ngộ độc thức ăn, đau bụng đủ thứ, đến nỗi như con chim bị bắn sợ cành cong không dám đứng tới thức ăn bản xứ nữa, cho tới chừng nào hồi phục hoàn toàn.

Vậy thì bạn sẽ chê tôi không hiếu khách, dẫn bạn về Việt Nam lại chọn món người ta ăn không được. Tôi lại phải minh oan ngay, nếu tôi sống ở Việt Nam và mấy anh bạn qua thăm, tôi sẽ theo ba anh đi ăn mì Ý, ăn pi bít tết, muốn đi đâu tôi cũng sẵn sàng. Nhưng tôi chỉ về Việt Nam có vài tuần, phải ăn vội ăn vàng những món địa phương khoái khẩu để những ngày mưa

phần ở Anh ngồi nhớ lại cho đỡ thèm. Và vì đây là chuyến đi Huế đầu tiên của cả bốn đứa nên không ai biết đường, đành phải đi chung để khỏi lạc. Bởi vậy mới có cảnh một mình tôi tả xung hữu đột trước một bàn bày đầy những món bánh ngon lành.

Thông thường, khi người nước ngoài viết về món ăn Việt Nam thường nhắc tới với những tình cảm trìu mến, khen ngợi hết lời, làm ngay cả người Việt đọc cũng thấy thèm chảy nước miếng. Nhưng những món ăn được đề cập tới gần như 90% là phở và chả ram

(theo tiếng miền Trung, còn gọi là chả giò ở miền Nam và nem ở miền Bắc), thỉnh thoảng thêm món cà phê sữa đá hoặc bánh mì kẹp chả và patê, vì đây là những món Việt Nam kinh điển, dễ ăn phù hợp với khẩu vị phương Tây và tương đối lành. Bởi vậy lần nào có dịp trở lại nấu thức ăn Việt tôi cũng nhắm tới hai món phở và chả ram cho “chắc cú”, vì gần như mười lần như chục lúc nào cũng được khen (khen thật chứ không phải khen giả bộ khách sáo, vì tôi biết bạn bè mình không ngon là nói liền).

Lần về Việt Nam vừa rồi, biết

tôi thích sầu riêng mẹ tôi mua mấy ký về lột vỏ để tủ lạnh. Tôi nói với mấy anh chàng đang nhìn tò mò “Khó ăn lắm, Tây không ăn được đâu”. Họ tưởng tôi nói vậy để ăn hết một mình. Và lại trước đó, các anh ăn trái mít, trái vải, trái măng cụt lạ đều khen ngon quá chừng, nên hi vọng món sầu riêng lần nay cũng thế. Vừa đưa miếng sầu riêng vào miệng, mặt ai cũng biến sắc, có mẹ tôi ở đó nên không dám nhả ra, nhưng nuốt vào thì không chịu nổi, cũng ngay cô ra nuốt. Dave nói trước, giọng có phần thêu thào “Sao trái cây gì ăn giống cá ươn vậy?”.

Khả năng nấu thức ăn Việt của tôi ở nước ngoài đúng nghĩa “chột làm vua xứ mù”. Về nhà chắc khó cạnh tranh được với ai nhưng ở đây gần như lần nào cũng được khen nức nở. Có lần tôi chiên chả ram nhân tôm, trứng gà, cà rốt và nấm băm nhỏ (không có nấm mèo mộc nhĩ như ở Việt Nam nên dùng tạm chestnut mushroom [1] màu nâu), trong lần về thăm ba mẹ Alastair - lúc đó là bạn học chung Đại học Southampton. Nhà anh không có nước mắm nên chỉ chấm tương ớt cà chua cũng rất ngon. Mọi người, đặc biệt ba của anh ăn rất mê mải và sau khi ăn hết còn xuống chảo

vét những miếng vụn chiên còn sót lại.

[1] *chestnut mushroom* : nấm hạt dẻ, một loại nấm màu nâu đỏ có vị nhụa

Như thế này mà về nhà mẹ tôi, ăn chả ram mẹ tôi chiên với tôm tươi băm lẫn tôm khô, thịt heo xay, hành tím, có để thêm một cọng hành xanh mướt, chiên giòn chấm với nước mắm mẹ làm thì hẳn mọi người chết mê chết mệt. Xa nhà, tôi vẫn hay nhớ món nước mắm của mẹ tôi, với tỏi và chanh ớt nổi đặc quánh trên mặt, hứa hẹn cảm giác

chua cay mặn ngọt đê mê đầu lưỡi, chấm chả ram cũng ngon, chan lên gói ngó sen kèm bánh phồng tôm cũng tuyệt vời. Nếu ăn với nghêu hoặc ốc bươu luộc phải thêm gừng cay nồng nàn kèm lá rau răm ướt rượt thì rất “bắt”.

Nhưng thôi, biết đâu ăn thức ăn Việt Nam chính hiệu rồi họ quay lại chê món tôi nấu thì sao. Như anh chàng Alastair sau khi qua Việt Nam hai lần bắt đầu dè dặt so sánh tôi nấu “chưa bằng” mẹ, làm tôi quê độ bảo “không ăn thì nhin nhé”. Cũng trong chuyến về Việt Nam kỳ vừa rồi, ba anh ăn ở nhà tôi

mấy ngày bụng dạ không việc gì hết, chỉ cần “thả” ra đường một buổi là về rên hừ hừ. Sau khi đi địa đạo Củ Chi về, các anh than thở mệt xỉu, vì cả ngày thanh niên trai trẻ, lại là Tây sức ăn nhiều mà chỉ được tour du lịch phát cho một trái thanh long và mấy miếng khoai mì luộc trộn dừa nạo muối mè. Mẹ tôi tội nghiệp đã đái con gái út đi xa về và “mấy thằng bạn nó thấy cũng dễ thương” - như lời mẹ tôi khoe với người quen - một bữa no nê. Đó là bữa ăn “hoành tráng” với tôm hấp bia, mỗi con to bằng nửa bàn tay, nghêu mập núc ních xào hẹ, chả cá thác lác và lẩu hải sản. Các anh ăn

lấy ăn để và khen không ngọt lời. Sau này nhỏ em họ của tôi mới méc “Anh kia ảnh thích nghề quá kéo đĩa nghề lại gần mình để ăn, tưởng không ai thấy ai dè em thấy”.

Nhà tôi đâu biết ở Anh ăn thịt cừu thị gà thì rẻ nhưng hải sản mắc như vàng. Để có hải sản tươi thường phải đi du lịch về vùng biển. Tôi hay thèm ăn cá ngừ kho với nhiều tiêu ớt, só cá chắc nịch vì kho đi kho lại nhiều lần, nước cá mặn đậm đà, mà hồi ở Việt Nam tôi hay chan bún ăn sáng sau khi dầm thêm ớt tươi, mặc dù nồi cá đã lấp xấp ớt đỏ. Nhưng nơi tôi ở hiện giờ

không có cá ngừ như ở Việt Nam, chỉ có loại cá ở nhà mình gọi là cá ngừ đại dương. Thỉnh thoảng chúng tôi mới mua về một ít xắt mỏng làm món sushi hoặc sashimi kiểu Nhật. Nếu làm kiểu “chém to kho mặn” như ở Việt Nam chắc phải cả triệu đồng một nồi kho. Dân Anh lâu lâu mới có điều kiện đi ăn hải sản ở nhà hàng một lần, vì Anh chỉ có một là takeaway bán fish & chips hoặc kebabs, hai là quán bia bán thức ăn kèm không khởi sắc cho lắm, ba là nhà hàng haute cuisines ngon nhưng rất đắt đỏ. Riêng tôi chỉ dám ăn khi đi công tác và được công ty tiền thôi.

Pháp giống Việt Nam ở chỗ có rất nhiều quán ăn đơn giản nhưng không kém phần ngon so với những quán sang trọng đắt tiền, thậm chí ngon hơn. Ở Paris có bistros, ở Lyons có bouchons, và gần như trên khắp nước Pháp đâu cũng có những nhà hàng relais routiers giản dị trải khăn kẻ caro. Nhắc tới Pháp, tôi đoán có lẽ người Pháp dễ thích nghi với món Việt nhất. Pháp thường dùng nhiều tỏi để phi dầu mỡ, cũng có những món như ốc hoặc thịt ếch mà Châu Âu chỉ có Pháp hay ăn, không nước nào dám đụng tới (bởi vậy dân Anh mới gọi dân Pháp là frogs, hai nước

láng giềng này vốn nổi tiếng hay nói xấu nhau đủ điều). Tôi chỉ mới được ăn thịt ếch nướng muối ớt một lần tại sinh nhật một người bạn ở Sài Gòn, mơ ước một lần ăn canh ếch nấu lá lốt như trong truyện Hành trình ngày thơ ấu. Về Việt Nam tôi có ý tìm nhưng hình như món này chỉ có trong những bữa cơm gia đình ở quê như trong truyện trên có viết “Ở làng này, người ta thích ăn canh cua, canh lươn và canh ếch. Canh cua cho rau răm, hành, còn canh ếch cho măng cụt tước nhỏ và ớt chỉ thiên. Món nấu ở làng quê đơn giản vì người ta còn vội làm nhiều việc khác. Nhưng

nhất thiết phải tươi và nóng. Bụng nôi canh ra, mở vung là hơi phà lên mù mịt, mùi lá thơm bốc lừng nhà, thế mới đạt tiêu chuẩn”, rồi “Mùi canh ếch bốc lên ngào ngạt. Những miếng thịt ếch còn tươi rói nên vừa trắng vừa ngọt. Tuy không có mì chính, chỉ nêm tương ăn cũng tuyệt vời. Chỉ có một điều đáng tiếc là canh rất cay, tôi ăn ớt chưa quen nên ho sặc sụa”. Nhưng thôi, nói tới đây lại thềm.

Thông thường khi đi du lịch ở đâu, tôi chỉ ăn thức ăn bản xứ, nhưng vì chuyến đi Paris năm đó tôi có đi gặp bạn ở Place d'Italie

gần quận 13 nơi nhiều người Việt ở, lại có anh bạn Daniel đi theo chưa từng dùng món ăn Việt ở quán, nên tôi quyết định phá lệ một lần. Chúng tôi ghé vào một quán ăn nhỏ, tôi nhớ mang máng hình như trên đường Tolbiac. Khi vào mới biết quán mở những bản nhạc Việt rên rỉ khóc than, phổ biến vào khoảng thập niên 1980, mặc dù thời điểm đó đã qua thế kỷ 21 được mấy năm.

Anh bạn kêu một đĩa bánh cuốn chả lụa, còn tôi nhìn quanh quất trên tường thấy ghi “Đặc sản: bò bún”. Chắc mâm đây là bún bò,

tôi hỏi chủ quán, một người đàn ông - mặt mày nhăn nhó như thể bị vợ ép buộc chạy bàn: “Phở ngon hơn hay món kia - chỉ lên tường - ngon hơn vậy chú?”. Ông nhún vai, mặt vẫn nhăn nhó : “Phở là phở mà bò bún là bò bún, sao tui biết”. Tôi gọi đại món “bò bún”, lúc bung ra bàn mới biết đây là bún thịt nướng. Có lẽ đó là tô bún thịt nướng dở nhất tôi từng được ăn. Được nữa tôi bỏ ngang, đòi ăn thử món bánh cuốn của Daniel, cũng dở không kém. Tôi ngán ngẩm đưa cả tô bún cho anh bạn, sau đó ra quán cà phê mua bánh croissant rìa giòn ăn với café au lait bốc khói nóng sức tay.

Daniel ăn cả hai món một cách ngon lành, tôi đoán chỉ vì anh chưa bao giờ ăn món này một cách “chính thống”, nên không biết món ăn Việt mình đang ăn được nấu tộ đến chừng nào. Miếng chả lụa trắng bệch bở như miếng bột, không có mùi vị gì, chỉ làm tôi nhớ quá chừng khúc chả lụa Thành Diên Khánh gói lá chuối buộc thanh lạt. Khi luộc xong lá còn xanh ròn, dùng dao xắt thấy miếng chả hiện ra trắng hồng mỡ màng ngon mắt, cắn ngập một miếng nghe mùi thịt heo nạc pha lẫn nước mắm thơm tho. Thỉnh thoảng răng cắn vào tiêu đen còn nguyên hột lan trên lưỡi cảm

giác cay nồng dễ chịu.

Từ đó về sau, dù ở Anh hay đi du lịch tôi cũng không bao giờ vào nhà hàng Việt Nam. Mặc dù biết như vậy là hơi cực đoan, vì vẫn có nhiều nhà hàng Việt ở nước ngoài làm ăn đàng hoàng. Lần duy nhất sau đó tôi có dẫn bạn vào nhà hàng Việt ở Southampton (Anh) đúng dịp sinh nhật để ăn gỏi, chạo tôm nướng mía và bò né. Nơi đây làm việc lịch sự hơn quán tôi lỡ vào ở quận 13 Paris gấp nhiều lần, nhưng khi trò chuyện mới biết chủ nhà hàng là người Anh gốc Hoa gốc Việt (nghĩa là Hoa kiều Anh lúc

trước có sống ở Chợ Lớn). Vì thế món ăn cũng mang hơi hướng món ăn Hoa hơn món ăn Việt, không đủ làm tôi thoả mãn cơn thèm vị nước mắm trong thức ăn quê nhà.

Những nơi tôi từng sống ở Anh: trước là Southampton, sau tới Highgate ở London, rồi Windsor và bây giờ quay lại Highgate ở London, không nơi nào có nhiều người Việt. Gần nhà tôi ở có một siêu thị Châu Á cạnh sân động Wembley bán hàng hoá Việt nhưng không phong phú bằng ở Hackney, phần một nơi Hackney xa hơn nhiều. Đó là một khu đông người

Việt sinh sống ở phía Bắc London và cũng được “vinh hạnh” nằm trong danh sách một trong mười khu tề nhất cả nước Anh. Nghe đồn Việt kiều Anh khét tiếng trồng cần sa trên bệ cửa sổ nhà, chẳng biết thực hư ra sao nhưng nghe cũng ngán ngẩm.

Mỗi lần tới Hackney, thấy xe cộ bóp còi không khác gì ở Việt Nam nên vài tháng tôi mới đi một lần. Vào siêu thị Việt trên đường Mare mua vội mì gói, gạo nếp, nước mắm, bánh phở, mắm tôm, cua gẹ đông lạnh, cá cơm đông lạnh, nghêu đông lạnh, mực đông lạnh

rồi về. Những món đông lạnh này toàn là những loại ngon nhất ở Việt Nam để dành xuất khẩu, nhưng ngon mấy thì ngon cũng không ằng thức ăn tươi sống còn giãy đành đạch ở chợ quê nhà.

Tôi thường làm biếng nấu thức ăn Việt, toàn ăn món Tây cho nhanh. Kỷ lục hơn nửa năm không ăn cơm là chuyện bình thường, nhưng trong tủ bếp lúc nào cũng có một ngăn riêng chất đầy đồ khô Việt Nam. Hồi còn đi học, tôi nướng mực khô trong bếp, cô bạn chung nhà Janette thấy con mực còn cả đầu râu ria sợ chết khiếp,

còn anh chàng Paddy mỗi lần thấy lại chọc “Uyên ăn con bạch tuộc”.

Lần nọ thèm quá không chờ đến lúc mọi người ra khỏi nhà, tôi lôi cà pháo mắm nêm mới mua trong hũ ra ăn, Alastair ngồi ăn mì spaghetti bên cạnh không nói năng gì, còn hỏi ăn gì cho ăn với. Tôi gấp cho miếng cà giòn ngâm mắm nêm. Anh cũng ăn tỉnh bơ, tôi ngạc nhiên hỏi thì được biết bữa đó anh chàng bị cảm, nghẹt mũi không ngửi được mùi. Bởi vậy, lần sau tôi ăn món đó anh chạy dài, trước khi chạy còn hỏi mùi gì nghe sợ quá vậy. Nhưng dần dần Alastair không

còn nhận ra mùi mắm trong món ăn, cũng không còn kêu sao tôm khô dai quá và trở thành “fan” rất nhiệt tình của món Lạp xưởng tôm Sóc Trăng mà anh Hai tôi lâu lâu gửi qua. Mỗi lần ăn là khen sao cái prawn sausage [2] này nấu kiểu gì cũng ngon ghê ta.

[2] prawn sausage : xúc xích tôm

Khi anh qua Việt Nam lần đầu đúng dịp Tết, chúng tôi ăn cơm nhà dì Tư hàng xóm cũ hồi nhà tôi ở quê. Alastair rất dễ nuôi, ăn gì cũng được. Nước mắm, củ kiệu tôm khô,

bánh tét bánh chưng, mút gừng... gì cũng “làm láng” hết. Nhưng dì Tư có vẻ rất áy náy: “Tụi bây tới chơi mà không chịu nói dì Tư biết. Mất đĩa con thì dễ ăn rồi, nhưng còn ông này là Việt kiều chắc khó ăn hả, không biết món này ông ăn được không?” (Với dì Tư, ai ở nước ngoài dù tóc vàng mắt xanh cũng gọi là “Việt kiều” hết). Tôi cười bảo: “Con ăn được gì ông ăn được nấy, lo gì đâu dì Tư”.

Người Việt sống lâu ở nước ngoài, không có đủ nguyên liệu nấu thức ăn Việt nên “cái khó ló cái khôn” thường sáng chế ra nhiều

món rất có lý. Trần Kiên Đoàn trong bài tùy bút về cơm hến có viết “Thiếu hến Cồn, người ta dùng loại sò xanh (Green Mussel) nhập cảng từ Thụy Sĩ là nơi có non xanh nước biếc không thua gì xứ Huế. Sò xanh Thụy Sĩ luộc lấy nước và xắt nhỏ thay hến rất dễ khách ghiền cơm hến xa Huế ngàn dặm “lạc bước bên Cồn”. Thiếu khế thì dùng cây cần tây (Celery) xắt mỏng dầm vào giấm. Thiếu bắp chuối sứ thì dùng bắp su tím cắt thành sợi thả vào. Thuý Vân còn thay được Thuý Kiều hưởng chi là cơm hến!”.

Riêng tôi, khám phá tôi cho là

vĩ đại nhất của mình là dùng con whelk thay thế cho con ốc nháy quê nhà. Con whelk cũng có vỏ cứng màu trắng xoắn vòng ở đít như ốc nháy, thịt cũng giòn sần sật, nướng hoặc hấp chấm mắm gừng cay nồng ăn ngon quên trời đất. Có điều ít khi mua được con whelk tươi còn sống mà là whelk đã luộc chín, bóc vỏ. Canh ốc-nháy-whelk với cà chua bi, củ parsnip và lá quế Tây là một trong những món tôi sáng chế ra và tự hào nhất. Chỉ tiếc ốc này hiếm thấy nên thỉnh thoảng mới có dịp trở tài một lần, lần nào bạn Tây ở chung nhà cũng mê mẩn đòi ăn nữa. Sau này đi du lịch Bỉ mùa cuối

năm trời lạnh, thấy quảng trường phố cổ Bruges có những quây hải sản khói bốc lên như sương mù bán súp Escargots de mer (ốc biển), chúng tôi mua ăn với giá 3 euro một chén sáu con. Hoá ra đây là con whelk thân thuộc. Những miếng thịt ốc dai giòn trong nước súp nóng bỏng cả tay, Alastair cũng nhận ra, hí hửng “ốc của Uyên ở Bỉ cũng có nè”.

Nhưng món “độc chiêu” nhất mà tôi từng chế biến lại là món đông sương (thạch rau câu) làm từ agar agar nấu với nước rồi để nguội cho đông đặc lại. Màu đen được

pha từ cà phê phin, còn màu trắng từ nước cốt dừa. “Độc chiêu” bởi lần đầu tiên tôi làm món này tại nhà Daniel ở Áo vào mùa đông trong căn nhà gỗ trên núi xứ Alps. Để cho thạch mau đông Daniel nảy ra sáng kiến đặt những chén thạch vừa làm trên tuyết ngoài sân. Quả là một ý tưởng rất có lý, nhìn những chén thạch nằm trên tuyết trắng lạnh buốt chẳng khác nào một tác phẩm nghệ thuật âm thực sáng tạo. Dường như sau đó thạch cũng giòn ngon hơn để tử lạnh thông thường. Mùi nước cốt dừa béo hơn và cà phê thơm đắng hơn trong miếng đông sương vỡ ra

trong miệng.

Khi còn sống ở Việt Nam, đọc những bài tùy bút về món ăn của những người sống ở nước ngoài, tôi thường nghĩ chắc họ làm bộ “xa quê hương nhớ mẹ hiền”, không có món này thì ăn món khác. Đến khi tới lượt mình, mới biết chắc cái chất nước mắt đã ngấm vào máu mất rồi. Không có nước mắt trong người bứt rứt khó chịu làm sao. Dù ăn món Tây ở nhà cũng đi lấy một chén nước mắt bẻ ớt khô vắt chanh vào, để muốn chấm gì thì chấm. Nhà tôi ở ai đến chơi cũng nói sao nhìn cách trang trí không

biết có người Việt sống trong nhà. Tuy nhiên, chỉ cần tôi dặt vào bếp mở tủ ra chỉ vào bộ sưu tập: nước mắm cá cơm, nước mắm cá sặc, măng dầm ớt, tôm khô, mắm ruốc, phở, miến, bánh đậu xanh, xí muội, bột bánh xèo, bột bánh bèo, bột bánh cuốn, gạo nếp, chà bông... bảo đảm sẽ gật gù “nhà có người Việt thiệt”.

Thường những cái Tết ở nước ngoài trước đây tôi không nhớ mình làm gì. Nhất là Tết năm ngoái, dường như những ngày đó trong ký ức của tôi được xoá sạch bằng cách nhấn phím OK sau câu

hỏi “Delete forever? [3]” trên máy tính. Có thể ngày đó tôi đi làm, công ty mấy trăm người không một người Châu Á, cũng chẳng ai biết tới ngày Tết âm lịch mà nói Happy New Year. Cũng có thể đó là một ngày cuối tuần, tôi đi dạo phố, mua ít thứ lặt vặt, ghé quán pub uống bia với bạn rồi về nhà như mọi ngày cuối tuần khác. Tôi chịu không nhớ được.

[3] Delete forever : xoá vĩnh viễn

Nhưng năm nay không biết vì tôi mới về Việt Nam qua lại đây vào

cuối năm hay vì trời London tự nhiên lạnh và đổ tuyết sớm, mà tôi thèm đủ thức ăn Tết đang hoàng, đúng nghĩa “ăn” Tết. Thế nên, dù tủ còn đầy thức ăn, nhưng khi sắp Tết tôi biết mình sẽ vẫn len lỏi giữa những làn xe bóp còi loạn xạ ở Hackney để mua bánh tét thịt mỡ, củ kiệu muối, thịt đông, mua chả lụa của Việt kiều Hà Lan, chả cá của Việt kiều Anh, mút hột sen của Việt kiều Pháp, mua rượu nếp về “lai rai”, mua trứng vịt về kho tàu, mua bánh tráng rế về làm chả ram. Hai bạn Dave và Alastair hiện sống chung nhà với tôi ở London, cũng sẽ vui mừng vì được ăn món Việt

trở lại mà không sợ đau bụng như
ăn ngoài đường ở Việt Nam. Tôi
cũng sẽ vui mừng để dành bánh tét
tối mừng năm mừng sáu cắt
khoanh ra chiêm chắm nước mắm
(lại nước mắm!).

Chỉ nghĩ tới đó thôi đã thấy
lòng xốn xang như những ngày còn
nhỏ chờ pháo giao thừa.

London, 12-2008

**Xúc xích nướng, yaourt mật
ong và hơn nữa...**

13080084

Bữa tiệc cá nướng và bia ngoài trời ở xú nhà trắng biển xanh.

Mới đây, một chị bạn tôi hỏi “Nghe nói ở Anh ăn dở mà khổ lắm phải không em? Bạn chị kể qua đó thấy có mấy đứa sinh viên ngày nào cũng gặm bánh sandwich trên bãi cỏ trường đại học vào giờ trưa, nhìn cô đơn lắm”. Của đáng tội, món ăn Anh cũng không đến nỗi dở như người ta thường đồn đại, một phần cũng vì vật giá đắt đỏ quá. Với chùng đó tiền qua Pháp hay Ý tha hồ ăn uống phủ phê, còn ở Anh chỉ ăn được lát pizza hay cái sandwich

thôi. Những ngày đi học ở Anh, sáng sáng tôi cho bánh làm sẵn mua ở siêu thị (không chút “khởi sắc” về mặt mùi vị ẩm thực) vào nấu trong lò viba thêm trái chuối - có khi thay bằng trái cam, mận vàng, chùm dâu hay trái đào - và chai nước, rồi buổi trưa sau giờ học ngồi dựa vào gốc cây trong khuôn viên trường mà ăn chung với đám bạn.

Sau khi hoàn tất bằng cao học căng thẳng, tôi hớn hờ tuyên bố “Đã tới giờ của Lọ Lem”, rồi một tuần lễ sau bắt đầu chuyến chu du ẩm thực xuyên châu Âu để ăn uống

cho bỏ những ngày cực ố.

Du khách trước khi đến Thụy Điển đều vẽ ra trong đầu hình ảnh những người cao lớn tóc vàng mắt xanh, ngồi trong nhà hàng trang trí bằng đồ nội thất của IKEA trong tiếng nhạc ABBA, trò chuyện bằng điện thoại Sony Ericsson và chỉ ăn ba món thịt băm viên, cá trích ngâm dấm và khoai tây luộc. Nhưng đó chỉ là những khuôn mẫu người ta thường đồn đại vì quá sai lầm khi nghĩ rằng món ăn của đất nước lớn nhất vùng Scandinavia này đơn điệu và thiếu phong cách riêng.

Tôi được ăn tô súp ngon nhất châu Âu trong chợ Ostermalmhallen, một khu chợ lớn có mái vòm ở Stockholm, bán đây những thức ăn địa phương mới nấu. Hành trình tìm đến chợ này rất “gian truân” vì cả tôi và Alastair đều dở xác định phương hướng, đi lòng vòng một hồi bị lạc tới nhà hát thành phố, bên trong có nhà hàng Operakällaren được xem là nơi xa xỉ vào bậc nhất Thụy Điển. Chúng tôi ngồi nghỉ chân trên ghế bên ngoài bụng đói meo, và vì đã quyết tâm ăn bằng được món súp hải sản ở chợ mà một tờ báo ở Anh đã giới thiệu nên bây giờ có ăn ngọc ăn

vàng, ăn trứng cá caviar hay nem công chả phượng cũng không ngon.

Cuối cùng chúng tôi cũng lò dò đến được khu chợ như mong mỏi. Đến nơi đúng giờ cơm trưa, dân văn phòng túa ra ăn nhiều như nấm. Đứng trước chúng tôi là vài chục người mặc đồ vét lịch sự đang kiên nhẫn xếp hàng. Hải sản là món ăn chính ở vùng Scandinavia - nơi cung cấp hải sản lớn nhất châu Âu - nên tô súp của tôi rất "thịnh soạn", hơi giống súp bouillabasse của Pháp nhưng ngon hơn nhiều so với món súp ở Paris tôi từng ăn, có lẽ một phần khi chờ tới lượt tôi đã đói

gần xiu. Tô súp đây những só cá biển Baltic được gỡ thịt trắng phau ngon dai, tôm bóc vỏ đỏ au chắc nịch, mực giòn sần sật, thỉnh thoảng lại lẫn vào những con hào tươi rói núc ních thịt mọng nước. Nước súp được làm toàn bằng hải sản nguyên chất, thêm cà chua băm nhuyễn đỏ au nên ngon đậm đà, trên lại phủ một lớp kem tươi mỏng làm tăng thêm vị béo ngậy ngậy. Còn bánh mì ở đây làm bằng lúa mạch (nên chắc phải gọi là bánh mạch chắng?) không biết nướng lúc nào mà giòn tan, phết bơ lên trên ăn kèm súp không gì bằng.

Xung quanh tô, dân văn phòng cũng đang xì xụp húp món đặc sản này trên những

bàn trái khăn kẻ caro. Cạnh tôi, Alastair ăn món lutefisk truyền thống Thụy Điển, trên đĩa là khoanh cá tuyết lớn phủ sốt trắng đặc như kem, ăn kèm khoai tây nghiền và thịt băm viên. Trước khi nấu, cá tuyết được ngâm nước lạnh từ năm đến sáu ngày, sau đó nhúng vào dung dịch nước hòa tro từ cây linh sam (đúng là “phú quý sinh lễ nghĩa”) trong vòng hai ngày để miếng cá phồng lên lớn gấp rưỡi ban đầu, sau đó ngâm nước lạnh

thêm hai ngày nữa trước khi nấu bằng cách hấp rồi bỏ lò.

Được ăn ngon, chúng tôi tươi tỉnh trở lại và đi dạo một vòng quanh khu chợ, nơi có nhiều quầy bán rau quả tươi Bắc Âu: việt quất mọng nước, quả lý chua, dâu tươi đỏ thắm, bắp cải tím xanh xếp thành lớp đẹp như những bông hoa không lồ..., đặc biệt nhất là nấm vàng Scandinavia. Những tai nấm mỡ màng, hơi giống nấm mối nhưng màu vàng mượt trông mập mạp ngon lành không thể tả. Nó dễ làm ta tưởng tượng tới những khu rừng cổ tích có nấm mọc dưới gốc

cây sồi già, nơi những cô bé mặc áo
đầm hoa xinh xắn rủ nhau đi hái
nấm đụn trong lãng đăn bằng cây
liều.

Ngày cuối cùng, sau một buổi
đi bộ mới chân quanh khu phố cổ
Gamla Stan muôn màu, chúng tôi
ghé vào Chokladkoppen (tiếng
Thụy Điển nghĩa là “cốc sôcôla”),
quán nhỏ trong tòa nhà xưa
Stockholm sơn màu vàng cam,
những ô cửa sổ vuông vắn và đầu
hồi uốn lượn. Bắc Âu lạnh hơn
nhiều so với những nước khác nên
chúng tôi không ngồi ngoài quảng
trường Stortorget, mà vào trong căn

phòng nhỏ bé và ấm cúng, sức nức
mùi bánh quy bơ mới nướng và hạt
cà phê rang. Bên trong có cả một
bếp nhỏ bày những tô đựng đầy
cam chín cây, trên bàn khách là
những đế đựng nển bao bọc lớp
sáp nển dày từ những lần thấp
trước.

Chúng tôi uống sôcôla nóng
trong những cốc dày, nhấm nháp
semlor, loại bánh có từ thế kỷ 16
tròn múp múp làm bằng bột mì pha
hương bạch đậu khấu, chính giữa
xẻ ra nhét bơ hạnh nhân và lớp kem
tươi dày, mịn màng béo ngậy, trên
rắc lớp đường vani li ti. Bánh ăn

theo kiểu truyền thống sẽ để trong một đĩa sữa tươi còn âm ấm ăn cùng, nhưng tôi ăn không kèm sữa để thưởng thức được vị ngon rất riêng. Dù bánh vô cùng hấp dẫn tôi cũng không dám ăn nhiều vì vừa mới đọc được câu chuyện về vua Thụy Điển Adolf Fredrik chết năm 1771, sau khi ăn quá nhiều semlor cuối bữa tiệc linh đình.

Tôi chia tay một tuần lễ giá lạnh trên bán đảo Scandinavia để về Địa Trung Hải bằng chuyến bay Thụy Điển - Hi Lạp của hãng hàng không có cái tên khá ngộ: Bông tuyết (Snowflake) [1]. Ẩm thực của

“quê hương thần thoại, thuở hồng hoang đã thấy, đã xanh ngời liêu trai” cũng khác hẳn Thụy Điển như chính khí hậu hai vùng ở hai đầu châu Âu này. Cô Gerlinde đón tôi từ sân bay và chở thẳng đến trung tâm Athens, vào một hàng bán souvlaki để bếp bên ngoài, thịt nướng xèo xèo tỏa mùi thơm khó cầm lòng được.

[1] Fly Snowflake: Một nhánh của Hãng SAS (hàng không Scandinavia).

Souvlaki gồm thịt heo hoặc thịt gà, tuần tự một miếng nạc một

miếng mỡ xắt quân cò, xiên que nướng trên than hồng rực, khi ăn kẹp trong bánh pita (bánh mì ổ dẹp Hi Lạp, nay đã thành món bánh đại chúng trên khắp thế giới) cùng với rau ngâm dấm. Hãy tạm quên cholesterol khi bạn đang ăn món này! Cứ thưởng thức “đã đời” món thịt nướng ướp cỏ xạ hương và bia, thoáng mùi khói như níu bước chân rồi chịu khó về tập thể dục vậy! Nếu không muốn ăn với bánh pita, có thể xiên thịt xen kẽ với các loại củ quả trước khi nướng, rồi chấm với sốt tzatziki làm từ yaourt, dưa leo xay nhuyễn và nước ép tỏi.

Trên khắp Hi Lạp đâu đâu cũng thấy những quầy bán souvlaki thơm phức kiểu này, chả trách người Hi Lạp phần đông “tròn trịa” hơn những người láng giềng châu Âu khác. Tôi ở Hi Lạp hai tuần với gia đình bạn trên đảo Evia, một kỳ nghỉ mát “chân chính” sau những giờ làm luận văn căng thẳng. Ở đây, tôi học cách làm món rau trộn kiểu Hi Lạp, với dưa leo và hành tây tím xắt khoanh trộn dầu ôliu extra virgin địa phương, rưới vài trái ôliu đúng nghĩa nhà trồng được, hái từ khoảng sân sau nhà, thêm những miếng vuông phô mai feta nhìn hơi giống miếng đậu phụ

nhưng mùi thơm n

Tôi cũng học cách làm món ăn truyền thống moussaka (đặc trưng như phở với người Việt vậy) gồm những lớp cà tím thái lát, thịt bò băm nhuyễn, hành, bơ, trứng, sữa, phô mai và gia vị đem bỏ lò, khi ăn mềm và dai khá giống món lasagna thịt băm của Ý. Ẩm thực Hi Lạp không thanh cảnh, tinh tế như những nước khác mà rất thịnh soạn, thường những bữa ăn tối luôn kèm theo pilafi, món gạo nấu bông lên ninh nhỏ lửa với bơ, gia vị và nước luộc gà. Và không thể thiếu chai bia tươi Mythos (nghĩa là

“thần thoại” trong tiếng địa phương, tiếng Anh myth cũng bắt nguồn từ tiếng Hi Lạp) làm ta chệnh choáng trong khi chén đầy những món ngon lành.

Đến món tráng miệng, ôi tôi chết mê chết mệt món tráng miệng Hi Lạp gồm yaourt ăn kèm mật ong. Yaourt ở đây không ngọt, được làm từ sữa cừu nguyên chất không qua chế biến, đặc và dẻo quánh như kem trong miệng, rưới mật ong mới mua ở chợ về trong hũ còn nguyên tổ ong sáp. Tôi sáng chế thêm cách cho miếng nhỏ tổ ong vào ăn kèm, ngon lịm người. Sau

này về Việt Nam, tôi cũng có dịp ăn lại món yaourt mật ong kiểu này trong một quán ăn ở Sa Pa sương mù cũng ngon không kém. Có điều tổ ong kiếm đờ mắt không ra nên đành rưới mật ăn tạm vậy.

Mật ong là đặc sản Hi Lạp từ những cánh rừng Địa Trung Hải ấm áp, nên ở đây có nhiều món tráng miệng khác nhau từ mật ong. Trong đó phải kể tới món loukoumades có từ thời Hi Lạp cổ đại - được trao tặng cho những vận động viên giành chiến thắng tại các cuộc thi đấu cách đây vài ngàn năm - món bánh nhẹ như lông hồng theo đúng

nghe đen - được chiên ngập trong dầu ô liu cho tới khi ngả màu vàng nâu rồi vớt ra nhúng vào mật ong sôi lục bục.

Tôi rời Hi Lạp nặng thêm ít nhất 2kg so với lúc đến nhưng thờ dài nghĩ bụng chắc không tài nào ăn kiêng nổi khi qua Đức, lại đúng Munich, vốn ăn uống linh đình hơn những vùng khác ở đất nước xứ Alps này. Quả vậy, bữa ăn tối đầu tiên của tôi là một thiên đường protein với thịt heo quay da giòn tan vàng ruộm, ăn kèm bắp cải bào sợi muối chua đặc trưng Đức và bánh knodel. Bánh được làm từ

khoai tây và vỏ bánh mì nghiền, khá giống dim sum của Hong Kong nhưng lớn hơn nhiều, tròn quay và vàng nhạt, kèm vại bia tươi mát lạnh nổi tiếng thế giới. Tôi có đọc đâu đó câu nói dân Munich bào chữa cho việc ăn nhiều và uống bia như hũ chìm của mình: Ăn nhiều khát nước phải uống, uống xong rồi... đói bụng

Vì vậy, hôm sau lúc đang rảo bước trên một đoạn đường nhỏ gần nhà ga trung tâm, bắt gặp một nhà hàng Thái nhỏ xinh có cô gái da ngăm đen đứng đảo mì trong chảo, tôi quyết định “phá lệ” vào ăn món

Thái. (Trước đây tôi luôn tâm niệm đi tới đâu phải ăn món đặc sản địa phương nước đó nhưng lúc này tôi đang cần những thứ thanh đạm để bù lại bữa tối béo ngậy hôm qua). Trong khi húp tom yam, tôi giật mình nghe tiếng hát Quang Linh vang lên trong chiếc loa gần chỗ ngồi. Nhìn quanh quất, tôi nhận ra trên tường treo bức tranh Việt Nam (hình mẹ đang nằm võng cho con bú). Sau lưng tôi, anh chàng phục vụ và cô gái da ngăm đen đứng đảo mì lúc này đang trò chuyện bằng tiếng Sài Gòn chính hiệu mà này giờ tôi không để ý. Tôi hỏi bằng tiếng Việt “Ủa, quán này của người

Việt hả?”, cả hai quay lại nhìn tôi, mắt tròn mắt dẹt. Thì ra nãy giờ họ tưởng tôi là người Thái.

Cả hai lại bàn bắt chuyện với tôi, rồi hỏi “Có phải bạn ở Anh qua du lịch?”, tôi phục sát đất, hỏi lại “Sao biết hay vậy?”. Anh chàng nọ chỉ vào những chiếc túi đựng xúc xích và thịt xông khói nặng trĩu tôi mới đi mua sắm từ chợ Virtualienmarkt về đặt cạnh bên: “Chỉ có dân ở Anh qua mới xài sang vậy thôi. Munchen là mắc nhất Đức rồi đó, thức ăn ở chợ này toàn là hàng tươi, “chất lượng”, bình thường tụi này toàn ăn hàng siêu

thị cho rẻ không hà”. Hai người bạn mới quen đãi đồng hương là tôi một ly bia vàng óng đặc sản Munich to “vật vĩa” ăn kèm với thức ăn Thái của... Việt kiều Đức, vậy là đi tong dự định ăn uống thanh đạm.

Tôi còn quay lại ủng hộ nhà hàng Thái này một lần nữa, trước khi bắt đầu hành trình khám phá các loại xúc xích Đức nổi tiếng thế giới. Có vẻ như đó là một dự định khá “tham vọng”, vì Đức có hơn 1.500 chủng loại xúc xích khác nhau, mỗi loại một vẻ. Vì vậy, tôi dừng chân lại với lựa chọn kinh điển - xúc

xích trắng Weiswurst, được mệnh danh là “nữ hoàng xúc xích xứ Bavaria”, bọc một lớp ruột non mỏng bên ngoài, nướng lửa than chấm tương mustard cay nồng, ăn kèm bánh xoắn Pretzel to gần bằng đầu người, cầm lòng không được, dù no tôi vẫn gọi thêm một góc lớn đặc sản Black forest gateau: bánh sôcôla xếp phủ kem dày, trên rải những trái anh đào tươi chín mọng, làm món tráng miệng.

Sau bữa ăn tối cuối cùng ở Đức, tôi đi dạo một vòng quanh thành phố hít thở không khí mát dịu, chợt nghe tiếng hát Chris

Martin của ban nhạc Coldplay vang lên từ ngôi nhà trong một con phố nhỏ khuất nẻo:

In my lace, in my place

Were lines that I couldn't change

I was lost, oh yeah

I was lost, I was lost

*Crossed lines I shouldn't have
crossed*

I was lost, oh yeah

Tôi đứng tựa vào bức tường đá bên ngoài ngôi nhà nọ. Lạy trời, lúc đó tôi mới nhận ra “Giang hồ ta chỉ giang hồ vặt, nghe tiếng cơm sôi cũng nhớ nhà” [2]. Đất nước xa xôi vùng núi xứ Alps này không có tiếng cơm sôi, nhưng bài *In my place* (Ở nơi chốn của tôi) vẳng ra từ căn nhà nhỏ có lò sưởi ấm áp kia làm tôi chợt nhận ra tôi muốn về nhà quá. Đã khá lâu tôi không được ăn món ăn mẹ nấu, bảy tháng gần đây lại không ăn hột cơm nào, và bây giờ đã là những ngày cuối năm...

[2] Thơ Phạm Hữu Quang.

Tôi ra tiệm Internet gửi mail cho mẹ: “Ngày mai con về Anh lại để chuẩn bị đồ đạc. Tuần sau con về Việt Nam với mẹ luôn” ...

Sài Gòn, 12-2006

Ăn Ý



*Quảng cáo bánh mì Verona, Ý,
bằng hình ảnh... cô gái Sài Gòn.*

Ẩm thực những vùng khác nhau ở Ý rất dễ phân biệt. Ở miền bắc (Milan, Venice, Bologna, Turin...) thức ăn có xu hướng dẻo như kem và béo hơn, trong khi dân địa phương miền trung (Florence, Perugia, Siena...) dùng rất nhiều dầu ôliu và rau thơm, thức ăn cũng đơn giản, thanh đạm và tươi hơn. Càng về phía nam (Rome, Naples, Catanzaro...), những món ăn Ý càng nóng và cay hơn đáng kể.

Còn cà phê Ý? Caffè latte là

một phiên bản rất giống café au lait của Pháp, cũng sữa nóng đầy ắp những tách lớn, pha ít cà phê đen. Nâng tách lên, khói nghi ngút phả lên mặt khiến tỉnh cả người, rất hợp để trị “hangover” (chúng nhức đầu sau khi uống nhiều thức uống có cồn). Còn espresso là một thức uống tao nhã, trong một tách nhỏ xíu như chung uống trà của những cụ già Việt Nam hay Trung Hoa. Trong tách sóng sánh cà phê đen với lớp bọt mỏng li ti nâu vàng, thơm ngào ngạt, uống muông đầu tiên những ai không quen dễ nhăn mặt vì vị đắng đọng lại trong cổ họng, nhưng đến khi hết tách, mùi

cà phê thơm lừng còn thoảng qua rất dễ ghiền.

Nhưng có lẽ “quốc hồn quốc túy” của nước Ý vẫn là cà phê có mặt ở hàng trăm nước trên thế giới. Khó ai từ chối lời mời đi uống cappuccino ở một trong những quán cà phê vỉa hè ở Ý, có hoa tươi mọc trên cửa sổ, bên một trong những con kênh êm đềm với những ngôi nhà xưa nghiêng mình. Ở đó, thật “đã” khi nhấm nháp tách cappuccino sủi bọt dày, rắc quế xay li ti màu nâu trên mặt, lớp lớp bọt nhuyễn mịn và béo như kem kèm nước cà phê nóng thơm và hơi

đẳng bên dưới, ăn kèm bánh tiramisu màu nâu sôcôla kẹp những lớp kem mỏng trắng muốt mịn màng.

Trên đây chỉ là ba loại cà phê nổi tiếng nhất của Ý, nhưng nếu đã cất công đến nơi này, bạn nên thử những loại khác cũng không kém phần thú vị như caffè corretto có kèm vài giọt rượu cognac, caffè freddo bỏ đá lạnh gọi nhớ cà phê đá Sài Gòn, hay caffè d'orzo có ít cacao mà tôi có dịp uống trong một quán cà phê khuất gần quảng trường lớn ở Verona.

Trên đảo Murano cách trung tâm thành phố Venice nửa giờ đi phà, tôi được thưởng thức món bánh pizza vừa ra lò nóng bỏng tay. Rìa bánh giòn tan nhưng chính giữa lại mềm và dẻo nhờ lớp phô mát tươi, trên phủ những miếng thịt pepperoni đỏ au và mấy trái ôliu xắt lát mỏng. Ăn món này đúng kiểu Ý không phải trong một nhà hàng sang trọng mà phải ngồi bệt xuống chân một trong những cây cầu giữa trời nắng chang chang, gặm pizza gói trong một lớp giấy nâu. Cũng như ăn ốc luộc chấm mắm gừng đúng điệu ở Hà Nội phải ngồi vỉa hè trong con hẻm đây

gió thổi hun hút lạnh lẽo vậy.

Nhưng bữa hải sản ở một nhà hàng gần ga Santa Lucia ở Venice thì chỉ có thể miêu tả bằng một từ: hoàn hảo. Hai bên cầu đây những nhà hàng Ý (ristorante hoặc trattoria) với bàn ghế kê sát con kênh nước chảy loang loáng trong ráng chiều, đây dân địa phương tóc xoăn tít và ngoại hình rất Ý đang cười nói ồn ào. Nhà hàng không hề có thực đơn, khách vào không có chọn lựa nào hết vì ai cũng được dọn lên những món như nhau, món nào cũng ngon chết mê chết mệt. Nào sò tươi rói trộn thịt heo băm

nhuyễn và rau thơm, nhồi trong vỏ sò xanh to bằng ba ngón tay. Nào bạch tuộc kho đậm cà chua tươi đỏ. Nào tôm và mực nang bọc bột chiên giòn. Tôi thích nhất món gỏi cá nướng than thoáng mùi khói, xé nhỏ trộn thứ nước sốt từ chanh, cà chua và kem. Tất cả được ăn kèm với món bánh polenta vàng ruộm làm từ bắp tươi xay nhuyễn trộn bơ và những thứ gia vị chỉ người Ý mới biết, vừa thơm vừa dẻo, nhấm nháp với rượu vang trắng thật ngon lành. Bữa ăn hết 50 euro cho hai người, có lẽ là phần “xa xỉ” nhất trong suốt chuyến đi đối với túi tiền sinh viên hạn hẹp của chúng tôi,

nhưng thật đáng và “có lý” hơn nhiều so với những menu turistico (thực đơn cho khách du lịch) của những nhà hàng gần quảng trường Thánh Marco.

Đến Verona cổ kính, nổi tiếng với chuyện tình Romeo và Juliet, buổi tối đầu tiên tôi và ba người bạn sinh viên mới quen ở cùng nhà trọ thanh niên rủ nhau ra quảng trường thành phố, vào một quán ăn đông kín người. Cả ba bạn mới đến Ý ngày đầu tiên nên chọn ngay món pizza, riêng tôi gọi món linguine trộn tôm. Ngồi chờ dài cổ nửa tiếng đồng hồ, uống hết mấy ly nước vẫn

không thấy thức ăn đâu, chúng tôi sốt ruột gọi cô phục vụ đang chạy tất bật từ bàn này sang bàn khác. Cô cười bảo “chờ chút xíu thôi nhé” nhưng mãi gần mười phút sau mới chạy lại, báo nhà hàng đã làm mất miếng giấy ghi món ăn của bàn tôi. (Lúc đó tôi mới biết vì sao Ý là một cường quốc nhưng người Ý lại khét tiếng khắp châu Âu vì khả năng tổ chức và sắp đặt rất luộm thuộm, đúng như trong bài “Paris âm thực” có nhắc đến). Thêm mười phút nữa, ba đĩa pizza được dọn lên nhưng món linguine của tôi vẫn không thấy đâu, cô phục vụ bảo “Hay thay bằng pizza luôn nhé, sẽ

có ngay, còn linguine phải chờ thêm nữa". Đến lúc này tôi đã vừa mệt vừa đói, mất hết kiên nhẫn. Tôi chỉ có chưa đến 48 tiếng đồng hồ ở Verona, và đáng lẽ lúc này tôi phải ngồi trên một bậc thềm bằng đá ở quảng trường nghe những ca sĩ đàn hát những bản nhạc tiếng Ý du dương, không phải sùng sĩa xem trận đấu Inter Milan và AS Roma phát lại trên màn hình TV khi xung quanh mọi người đang hào hứng ăn uống ngon lành. Đến lúc dọn đĩa linguine ra, ba bạn tôi đã ăn hết nửa phần pizza, biết tôi giận, cô phục vụ cười rất tươi "Spiacente! Buon apetito" (Xin lỗi! Chúc ngon

miệng!) Tôi cũng cười đáp lại, nhưng có lẽ nụ cười khá mếu máo nên cô đi mà mặt vẫn bần khoăn.

Nhưng khi ăn miếng đầu tiên, tôi tha thứ cho sự chậm trễ đó ngay lập tức. Đĩa linguine rải những cọng mì vàng nhạt, tươi rói, sần sật trong miệng, thoáng nhẹ mùi trứng, ăn kèm tôm bóc vỏ hồng nhạt trộn sốt và rắc zucchini xanh xắt sợi. Có lẽ đó là món mì Ý ngon nhất tôi từng được ăn trong đời. Vì vậy, khi anh chàng phục vụ đẹp trai như Paolo Maldini (phải tội mặt mũi hót hơ hót hải vì phải phục vụ nhiều bàn) chậm đem hóa đơn

thanh toán ra, tôi cũng tươi cười vui vẻ như thường.

Có lẽ sẽ là thiếu sót rất lớn nếu viết về ẩm thực Ý mà quên nhắc đến gelato - món kem Ý béo ngậy, lạnh buốt răng có mặt khắp năm châu. Khách du lịch đến đây ăn kem que nhiều đến nỗi một số cửa hàng bán đồ lưu niệm phải treo biển bên ngoài “Vui lòng không ăn kem khi vào đây”. Một tuần ở Ý, tôi ăn không biết bao nhiêu cây kem ốc quế trên những xe kem có mặt khắp nơi với hàng dãy kem đủ mùi vị: crema fiorentina, pistachio, vanilla... cắn miếng ốc quế giòn tan

kèm với lớp kem dày, béo ngậy, vị ngọt thanh còn đọng lại trong cổ lạnh lạnh thật hợp với những ngày tháng bầy ở Ý nóng bức.

Ở các nhà ga xe lửa Ý, bạn rất dễ thấy bảng thông báo những tuyến đường xuyên quốc gia với những cái tên tiếng Ý du dương và êm đềm: Torino - Milano - Vicenza - Venezia, Alessandria - Piacenza - Parma - Firenze, Genova - Pisa - Roma - Napoli... Những cái tên ấy dễ gợi nhớ đến giải Series A với những ai mê bóng đá ngoại hạng Ý; riêng với những ai lỡ có “tâm hồn ăn uống”, những cái tên ấy lại dậy

lên trong lòng ý muốn được thưởng thức những món ngon địa phương trong một trattoria hay ristorante có hoa tươi nở trên đầu vào một buổi chiều mùa hè nước Ý đầy nắng và gió.

Southampton, 6-2005

Ấm thực của nắng và gió



Cứ vài muông kem bánh (không phải bánh kem) lại hóp ít cà phê nóng thơm phức đấng đấng để dung hòa vị ngọt.

- Lisbon, Bồ Đào Nha.

Trên chuyến bay đến thủ đô Bồ Đào Nha ngồi buồn không có gì làm, tôi đọc ấn phẩm của Hãng hàng không TAP Portugal, trong đó có một bài viết về Lisbon mở đầu bằng câu nói nổi tiếng của Saint-Exupéry. Chỉ nhớ đại loại ông ngạc

nhiên về việc trông Lisbon lúc nào cũng vui vẻ hạnh phúc, cả cảnh và người.

Đến khi đặt chân đến Lisbon và sau những ngày rong ruổi khám phá, tôi tự nghiệm ra vì sao người Lisbon luôn vui vẻ và hồ hởi như vậy. Bởi món ăn ở đây quá tuyệt vời, vừa rẻ vừa ngon đậm đà hương vị Địa Trung Hải với hải sản tươi rói, rượu port lừng danh thế giới, súp đủ loại nóng bỏng và tráng miệng bằng các loại bánh ngọt ngào hoặc kem béo ngậy tê lưỡi.

Chỗ tôi tá túc trong mấy ngày

ở đây nằm tại Alfama, khu phố cổ với nhiều nhà xưa đậm vết thời gian và đường hẻm hẹp quanh co lên dốc xuống đèo, khó có xe hơi vào được. Xe buýt thả tôi xuống quảng trường Praca do Comercio. Bị lạc vào ma trận ở đây đi lòng vòng vã mồ hôi không tìm ra chỗ ở, tôi quyết định ghé vào quán ăn vặt bên đường, ăn một cái bánh croquete làm bằng thịt gà chiên bột. Bồ Đào Nha có nhiều quán ăn vặt kiểu này hơn bất cứ nước châu Âu nào khác tôi từng đến. Gần như vài bước lại thấy một quán treo biển tasca, snack bar hay petiscos với quầy bày đầy những loại bánh

mặn làm từ cá, thịt nạc hoặc tôm, bọc bột chiên vàng rộm. Có cả bánh ngọt mới nướng rắc đường trắng li ti trông thật ngon mắt. Quán kê bàn ghế đơn giản và trên vách có những bức tranh lớn từ cách đây vài chục đến vài trăm năm được khám trực tiếp lên tường gạch men. Lớn hơn một chút là casa de pasto, những quán ăn dành cho dân địa phương sống cùng khu phố, thường chỉ phục vụ bữa trưa với giá rất bình dân.

Kiểm ra nhà nghỉ và quảng ba lô vào phòng, tôi đi bộ kiểm chỗ ăn trưa và dừng lại ở một quán kiểu

này, ăn món súp caldo verde to bằng tô phở lớn, nấu bằng bắp cải với khoai tây và đậu bùi bùi, thêm đĩa xà lách với những khoanh cà chua tươi rồi được cắt ra từ những trái cà to chín mọng chỉ nhìn đã muốn cắn ngập răng

No bụng, tôi lang thang khám phá Lisbon lúc trời đã dần ngả về chiều. Bồ Đào Nha khí hậu ấm áp hơn hẳn Anh nhưng tôi đến đây vào tháng 11 nên trời bắt đầu chớm lạnh với những cơn gió từ biển thổi vào. Trên những phố đông người luôn có vài xe bán hạt dẻ rang, làn khói trắng bay nhẹ trong chiều và

không gian tràn ngập mùi khen khét thơm thơm đặc trưng. Thật thú vị khi đi chơi về dừng lại ở một xe bán rong, mua một túi để ủ hai tay vào và áp lên má cho nóng ran lên, rồi nhắm nháp từng hạt để nóng no tròn bằng hai ngón cái, được rang nứt tách đôi để lộ lớp cơm màu nâu bên trong.

Ngày hôm sau, tôi đến một quán ăn tên A Gaiola gần nơi ở, một trong những quán cervejaria (dịch nôm na là “nhà bia”) có mặt trên khắp ngõ đường quận Alfama, để thưởng thức thực đơn ementa turística. Đây không phải thực đơn

dành cho khách du lịch như tôi thoát nghĩ mà là set menu của ngày, giá chỉ từ bảy đến tám euro mỗi phần, bao gồm một ly rượu vang, bánh mì, súp, một món chính thịt hoặc cá và một tách cà phê.

Quả thật Lisbon không hổ danh là thủ đô rẻ nhất Tây Âu. Một phần ăn như vậy ở những nước láng giềng ít nhất phải 25 euro. Sau món súp rau nóng bỏng là ba con cá trích lớn tràn cả đĩa, được nướng than cháy xém lớp vỏ bên ngoài, nhưng lớp thịt bên trong trắng nuột nà thơm thoảng mùi khói, ăn kèm khoai tây luộc. Đặc biệt, rượu

vang trắng ở đây ngon không thể tả, thơm lòng và để lại vị ngòn ngọt trong miệng thật dễ chịu, đến nỗi tôi chỉ dám nhắm nháp từng chút một rồi đặt ly xuống vì sợ không kịp lòng được sẽ làm một hơi hết nguyên ly.

Vừa ăn cá nướng vừa nhắm nháp ly rượu Bồ Đào Nha nồng nàn để lại cảm giác ấm áp trong bụng, lòng tôi vui phơi phới thấy cuộc đời quả thật tươi đẹp, bảo sao dân ở đây trông lúc nào cũng hơn ha hơn hờ. Bữa ăn ngon và rẻ quá làm tôi hào phóng hẳn lên. Lúc người phục vụ mang tách cà phê đậm đặc bé

xíu ra, tôi chỉ vào tử trước mặt gọi thêm chiếc bánh dài, với một lớp xôm xốp vàng óng, một lớp trắng muốt mịn màng, bọc ngoài là những hạt cốm nâu li ti. Đến khi xấn muông đầu tiên, tôi mới biết đây không phải bánh mà là kem bánh (không phải bánh kem) - đặc sản ở đây. Bên ngoài phớt một lớp thạch mỏng dẻo quánh ngọt ngào, những hạt đậu rang lẫn cốm giòn tan hòa với kem quyện bánh lạnh và non mượt, kích thích vị giác tới mức tối đa. Cứ vài muông kem bánh tôi lại hớp ít cà phê nóng thơm phức đấng đấng để dung hòa vị ngọt. Bữa trưa ngon mỹ mãn làm

tôi “khí thế” hẫ lên, dư sức leo lên lâu đài Castelo de São Jorge tít trên đồi cao rồi vòng xuống nhà thờ lớn được xây từ năm 1150 ở quận Baixa mà không cần đến xe điện hay xe buýt.

Bồ Đào Nha có truyền thống đánh cá và được thiên nhiên ưu đãi với nắng gió Đại Tây Dương nên lúc nào cũng đầy hải sản: cá, cua, tôm, mực, sò, nghêu... tươi ngon và giá cả rất phải chăng, nên thực đơn hầu hết nhà hàng từ sang trọng đến bình dân đều có ít nhất vài loại cá. Trong đó món ăn truyền thống của người bản xứ là bacalhau - cá tuyết

phơi khô muối. Nghe tên không được hấp dẫn lắm nhưng bạn phải thử một lần mới biết được ngon thế nào. Trang web chính thức về du lịch của Lisbon viết nửa đùa nửa thật “Mỗi đất nước đều có hình tượng của riêng mình. Đó là những biểu tượng tồn tại với thời gian, đã mang tên đất nước ấy đến những vùng đất khác. Thông qua chúng, truyền thống thêm mạnh mẽ và được làm mới lại. Ở Bồ Đào Nha cũng vậy, đây là đất nước của Amália Rodrigues và Eusébio - ngôi nhà của nhạc fado và bóng đá. Và của bacalhau, một trong những kỷ niệm ngon lành nhất về vùng đất

của chúng tôi”.

Lạ một điều, Bồ Đào Nha không thiếu hải sản địa phương nhưng món bacalhau còn có biệt danh “người bạn trung thành” này lại không phải là loại cá đánh bắt được trong nước mà nhập hàng tấn từ nước ngoài. Lịch sử của bacalhau bắt nguồn từ thế kỷ thứ chín ở những nước Bắc Âu như Na Uy và Iceland, nhưng chính những thuyền trưởng và thủy thủ Bồ Đào Nha mới là người tiên phong trong việc biến bacalhau thành đỉnh cao ẩm thực quốc tế.

Cá tuyết được muối rồi phơi trên những tảng đá ngoài trời cho đến khi se mặt lại, ướp trong sớ cá không chỉ là muối mà còn là nắng và gió trời để cá giữ được lâu hơn. Tương truyền ở Bồ Đào Nha có tất cả 365 kiểu nấu bacalhau khác nhau, nếu ai có ăn bacalhau mỗi ngày vẫn có thể ăn đúng một năm mà không lặp lại món nào. Ở Lisbon có nhà hàng tên Casa do Bacalhau, nghĩa là “Nhà cá tuyết muối khô”, ngoại trừ món tráng miệng ra còn tất cả các món ở đây đều được nấu từ bacalhau: đút lò, băm viên, gói sống, nấu súp, nướng than, chiên trứng..., đủ làm hài lòng

bất cứ ai là fan trung thành của món cá này, nghĩa là gần như toàn bộ người bản xứ và không ít du khách.

Tôi không có dịp đến nhà hàng ấy nhưng hầu như mọi ngõ đường Lisbon đều có những quán bacalhau. Tôi có được thử hơn một lần bánh cá tuyệt bực bột lẫn với ít cọng ngò xanh. Tách bánh làm đôi, cá tuyệt muối sớ thịt mỏng như món chà bông Việt Nam, mằn mằn giòn giòn, ăn xong uống ly cam tươi mới vắt ngọt lịm thật đúng điệu (Tôi đến vào mùa cam nên khắp nơi đâu cũng thấy những cây cam trĩu

trái. Vì cam châu Âu chín có màu cam chứ không xanh như ở nhà mình nên nổi bật trên lá xanh rì, nhiều trái rụng cả xuống sân không ai lượm nên tôi tiếc mãi).

Trước khi rời Lisbon, tôi tranh thủ đi mua thức ăn địa phương giàu hương vị mang về. Lúc ấy mới tự giận mình sao không mang vali lớn để tha hồ mua. Trong số những thứ tôi mua được, có món mứt hoa hồng chưa thấy ở đâu trên thế giới, được làm từ những cánh hoa hồng thơm nhẹ ướp với đường và những gia vị không ai đoán ra. Hũ mứt trong suốt như thạch, được

người bán tự hào cho biết được làm từ kiểu truyền thống bằng loại hoa hồng nhỏ và thơm chứ không phải hoa hồng công nghiệp “hữu sắc vô hương”. Vì quý như vậy nên đến giờ tôi vẫn chưa ăn thử. Ngoài ra còn có một chai rượu mùi amarginha được làm từ hạnh nhân - thức uống đặc trưng Bồ Đào Nha. Mỗi khi uống được rót ra chiếc ly nhỏ xíu vì hàm lượng còn khá mạnh. Nếu không thích uống kiểu đó có thể pha với nước đá thành thức uống ngọt dễ chịu vào những ngày nắng. Rượu mùi ở đây không nổi tiếng thế giới như rượu port của xứ sở này, và cũng kém xa rượu

mùi nước láng giềng Tây Ban Nha về danh tiếng, nhưng không vì thế mà kém ngon và vẫn được những người sành rượu ưa chuộng. Nếu may mắn, bạn có thể mua được tại vườn do nhà làm, hoặc trong những cửa hàng cũng có bán nhiều loại như aguardebte de figo (tôi ngớ ngẩn hỏi có liên quan gì đến cầu thủ bản xứ Luis Figo không nhưng không phải) làm từ một trái giống trái vả, ginginha làm từ trái anh đào và brandymel làm từ mật ong...

Đêm cuối cùng ở thủ đô rộn ràng đầy màu sắc, tôi đòi anh bạn

người Bồ Đào Nha dẫn đi Solar do Vinho do Porto. Sách du lịch và Internet tả đây là một trong những quán rượu port nổi tiếng nhất thế giới, nơi bạn có thể ngồi trên những chiếc ghế bành bằng da êm ái trong tòa biệt thự từ thế kỷ 18, và chọn từ danh sách hơn ba trăm loại port đã làm nên tên tuổi Bồ Đào Nha (tên tiếng nước này trong tiếng Anh là Portugal, và rượu port cũng xuất thân từ thành phố lớn thứ hai sau Lisbon là Porto). Tuy nhiên, anh bạn tôi nhìn mặt “Không tới mấy chỗ Internet đó, toàn là khách du lịch thôi, để tôi dẫn tới mấy nhà hàng gần đây

nhều nơi hay lắm”.

Tôi lấy làm mừng vì đã nghe lời anh đến một nhà hàng nhỏ bên góc đường quận Rossio. Ở đây không có rượu port nhưng chủ nhà hàng kiêm phục vụ bàn mang ra hai bình rượu thủy tinh nhỏ, một vang đỏ một vang trắng do chính ở nhà làm, vị rượu rất “thật thà” không gắt như rượu đóng chai sản xuất hàng loạt.>Tôi chọn món khai vị sopa à alentejana, đơn giản vì thấy nó có mặt trên hầu hết các thực đơn lớn nhỏ. Đến khi ăn được mang ra một lẩu lớn (tuy giá chỉ 2 euro) đầy ắp súp được nấu bằng bánh mì xé

miếng, tôi bằm và các loại rau thơm, trên phủ một trứng gà hấp lòng đào. Giống như mọi món súp khác ở đây, món súp hôm ấy cũng nóng bỏng và rất đầy đặn. Chỉ ăn mỗi súp cũng gần đủ no nếu không ai ăn giúp. Món chính tôi ăn là cá kiếm nướng, nghe tên tưởng ốm nhách xương xấu như cây kiếm, nhưng miếng cá to bản dày nục nạc này là một trong những loại cá rất đắt, nhất là ở Anh được liệt vào hạng sang hơn cá hồi, cá tuyết nhiều. Vậy mà ở đây chỉ 6 euro miếng cá dày lớn hơn bàn tay lẫn rau củ ăn kèm.

Tôi ăn chậm chậm nhưng mê mải, ngừng nữa lại nhấp một hớp vang trắng (tôi bị ghiền vang trắng Bồ Đào Nha mất rồi) đến nỗi không nói câu nào làm anh bạn đi cùng sốt ruột nhắc: “Nói gì đi chứ!”. Hóa ra, người Lisbon rất thích nói chuyện khi ăn. Bởi vậy những quán ăn ở đây không thanh cảnh lặng lẽ như những thủ đô châu Âu khác, mà phần lớn ồn ào sôi động không khác Việt Nam hay Thái Lan. Tôi như sực tỉnh từ “giấc mơ ăn uống”, nói ngay không suy nghĩ: “Đây là món cá ngon nhất từ khi tôi rời Việt Nam”. (Tới thời điểm đi Lisbon tôi đã sống xa nhà gần nửa năm, và

quả thật món cá kiếm ăn hôm ấy ở nhà hàng vắng khách bên đường quá đặc sắc). Anh bạn đặc chí bảo: “Thấy chưa, còn muốn đi mấy chỗ giới thiệu trên Internet nữa không?”

Những cơn gió biển lồng lộng đón chúng tôi khi bước ra khỏi quán. Tôi hít thở không khí đêm Lisbon lần cuối cùng, với mùi bánh nướng, mùi hạt dẻ rang, mùi đại dương mới đây mà tưởng chừng như quen thuộc lắm. Chợt nhớ lại câu nói của Saint-Exupéry [3], tôi mỉm cười, nghĩ bụng nếu tác giả người Pháp này còn sống và tôi có

dịp gặp ông, nhất định sẽ bảo:
“Ông biết tại sao người Lisbon
luôn vui không? Vì thức ăn của họ
rẻ mà ngon quá chừng!”.

[3] Tác giả *Những vì sao,
Hoàng tử bé...*

Harpenden, 12-2007

Mặn mà bánh Smorrebo>



Món smorrebod với lớp bánh lúa mạch dẻo mềm, bị che lấp bởi lớp Rullepolse nuột nà sớ thịt mỏng và

dai, lớp rau thơm giòn mát rượi để lại vị hơi the the trong cổ họng và lớp thạch làm từ gan và mỡ vịt nấu đông mềm tan trong miệng – Copenhagen, Đan Mạch

Trong số những cuốn hướng dẫn du lịch tôi đọc trước chuyến đi Đan Mạch của mình có một cuốn sách với cái tên rất “hào hùng” 1.000 nơi phải đến trước khi chết (“1,000 places to see before you die”). Phần về Đan Mạch không dài nhưng để lại ấn tượng mạnh với tôi, trong đó có thành phố Odense –

quê hương Andersen và một nhà hàng chuyên bán món smorrebrod đặc trưng Đan Mạch ở thủ đô Copenhagen. Smorrebrod dịch ra tiếng Việt là bánh phết bơ, nhưng thật ra món bánh này không chỉ có bơ mà còn được phủ lên trên mặt tôm sốt đỏ hồng, patê gan béo ngậy, thịt jambon mềm mại nuốt nà, cá trích xông khói thơm phức, thịt heo quay nguyên mỡ và da giòn tan... tùy ý thích của khách. Smorrebrod là món ăn trưa hàng ngày của người Đan Mạch cũng như phở là món ăn sáng của người Việt nam, một món ăn “kinh điển” mà người địa phương cũng như khách nước

ngoài đều ưa chuộng.

Được biết đến trên thế giới dưới cái tên “bánh sandwich mở” vì smorrebod chỉ có một lớp bánh nên dưới chứ không kẹp nhân giữa hai lớp bánh như ở các nước khác, món ăn thơm ngon này có nguồn gốc rất bình dân từ thế kỉ 19, khi bữa trưa là bữa ăn chính trong ngày của nông dân Đan Mạch. Sau khi ăn xong họ thường lấy bánh mì quệt hết những phần ăn còn sót lại trên đĩa cho kỳ sạch sẽ mới thôi, rồi ăn nốt. Dần dần về sau họ lấy món ăn còn sót đó phủ lên trên bánh chứ không quệt bánh lên đĩa nữa,

vì vậy mà món “bánh sandwich
mỡ” ra đời. Smorrebod cũng là một
món phổ biến ở Na Uy, “di sản” của
thời Đan Mạch thống trị na Uy vào
thế kỷ 19.

Trên những đường phố
Copenhagen, đâu đâu tôi cũng thấy
những tiệm bánh smorrebod trưng
đầy bánh mới làm còn nóng hôi hắt
trong quầy kính thật hấp dẫn làm
níu bước chân khách. Khác với
những loại bánh sandwich thông
thường làm từ bột mì, bánh lót
dưới smorrebrod phải được làm từ
bột lúa mạch màu nâu được đầu
bếp địa phương ưa chuộng, vì số

bánh chắc, không bở, dễ cắt thành từng miếng thật mỏng. Nổi tiếng nhất chắc chắn là Ida Davidsen, nhà hàng được nhắc tới trong cuốn sách tôi đề cập ở trên, những người chủ ngày nay là con cháu đời thứ năm của Oskar Davidsen, người sáng lập nhà hàng năm 1888. Nhờ những ý tưởng sáng tạo qua năm thế hệ, thực đơn ở đây đã dài đến hơn hai mét (được vào sách kỷ lục Guinness thực đơn dài nhất thế giới), liệt kê hơn 250 loại smorrebrod khác nhau. Tuy phát triển nhiều so với thời mới mở, những chiếc bánh ở đây vẫn giữ nguyên công thức gia truyền của Oskar, làm mê mẩn

những khách hàng quen, trong đó có nữ hoàng Đan Mạch.

Ban đầu tôi định đến ngay Ida Davidsen để thử món ăn nổi tiếng thế giới này, nhưng sau một hồi suy nghĩ tôi đổi ý không đến nữa. Smorrebrod ở đó đắt hơn nhiều so với những quán trên các con phố Copenhagen muôn màu, nhưng đó không phải lý do chính tôi quyết định không đến Ida Davidsen. Chẳng qua, tôi muốn nếm món ăn này như những người địa phương bình thường kia, không phải như những thương gia Copenhagen sang trọng hay các khách du lịch

nước ngoài giàu có đến Đan Mạch tìm tới một điểm nổi tiếng thế giới “cho biết”. Tôi muốn nếm món ăn này như những cô cậu sinh viên Copenhagen, buổi sáng ghé một tiệm bánh quen bên đường mua smorebrod để giở ra ăn giữa hai buổi học, như nhân viên văn phòng buổi trưa rủ nhau cùng ngồi ăn trong một quán smorrebrod bàn ghế hẹp và không gian thơm mùi bánh nướng, như gia đình địa phương chủ nhật dẫn con đi chơi công viên, mua cho mỗi đứa bé một chiếc smorrebrod vừa đi vừa gặm.

Vì vậy chúng tôi ghé một nhà

hàng nhỏ ở khu phố Christianshavn yên tĩnh, thuyền bè đậu im lìm trên những con kênh uốn quanh. Lối vào nhà hàng, cạnh cửa ra vào treo bức tranh vẽ cô gái Đan Mạch váy áo nông thôn, xách giỏ rau củ đứng trong khu vườn ngập nắng và hoa. Chúng tôi chọn bàn cạnh bếp, cửa sổ nhìn ra cảng thuyền buồm và những ngôi nhà xưa xinh đẹp sơn màu pastel tươi tắn. Anh phục vụ mang ra một bảng thực đơn smorrebrod viết bằng tay, chỉ toàn tiếng địa phương nên anh phải kiên nhẫn dịch từng món cho chúng tôi. May mà ở đây chỉ có khoảng mười loại

smorrebrod, chứ nếu người phục vụ ở Ida Davidsen cũng phải dịch hết thực đơn chắc sẽ hụt hơi.

Thú thật loại nào nghe cũng hấp dẫn làm tôi ứa nước miếng, nhất là khi anh giải thích: “Món này ăn với thịt heo đút lò, mới vừa làm xong còn nóng, da béo giòn” hay “món này làm với cá trích ướp gia vị, giống như lúc trước ngư dân thường ăn”, “cái này làm với đuôi tôm đỏ hấp bơ phủ sốt mayonnaise vắt chanh và rau thì là”... Cuối cùng sau một hồi lưỡng lự tôi chọn món bánh phủ Rullepølse và rau thơm. Đĩa bánh dọn ra thật ngon

mắt. Bên trên lớp bánh nâu là những miếng Rullepolse mỏng lớn bằng bàn tay, thoáng nhẹ mùi khói đậm đà. Lát thịt mềm mại có khoanh màu hồng nhạt xen khoanh trắng, bọc bên ngoài là lớp da mỏng vừa dai v giòn sần sật trong miệng, trên rải rau thơm địa phương tôi chưa thấy lần nào, mùi thanh thanh. Và đặc biệt hơn cả, trên mặt bánh là một lớp thạch màu đen trong suốt xắt quân cờ, trông như sương sáo ở Việt Nam nhưng không biết làm từ gì mà hơi mẫn mẫn ngon không thể tả (món thạch này anh phục vụ không nhắc tới khi giải thích món cho chúng

tôi, nếu không tôi đã chẳng phải lưỡng lự lâu lúc chọn).

Cắn một miếng smorrebrod, vị giác như được kích thích từ những lớp khác nhau: lớp bánh lúa mạch dẻo mềm có phết bơ đun chảy, lớp Rullepølse nuốt nà só thịt mỏng và dai, lớp rau thơm giòn mát rượi để lại vị hơi the the trong cổ họng, và lớp thạch mềm tan trong miệng một cảm giác lạ rất khó diễn tả. Tôi uống kèm nước táo đóng chai thủy tinh ướp lạnh của một hãng nước trái cây Đan Mạch (nhất định không uống những thứ “quốc tế” như Coca Cola đâu nhé),

không quá ngọt vì nguyên chất không thêm đường. Tôi vừa ăn bánh vừa uống chẳng mấy chốc đã sắp hết miếng smorrebrod. Lúc đó tôi bắt đầu nhai nha ăn từng miếng nhỏ còn lại. Tôi cố tình ăn thật chậm như đứa trẻ có một miếng ngon không dám ăn nhanh sợ hết, để dành mấy miếng thạch rồi dùng nĩa xắn vào đĩa lên miệng ăn sau cùng, khiến cảm giác mằn mằn tan trên đầu lưỡi như còn hoài.

Cả hai chúng tôi đều nghĩ mãi không ra món thạch này làm bằng gì, nhưng nhất định phải từ một

loại thịt nào đó. Khi tính tiền, tôi hỏi anh phục vụ, anh gãi đầu gãi tai không nghĩ ra từ tiếng Anh của món đó nên quay qua hỏi những khách ăn bàn bên kia. Một phụ nữ trung niên nhiệt tình cho chúng tôi biết thạch này là đặc sản làm từ gan và mỡ vịt nấu đông, hèn nào có một vị là lạ vì từ trước tới nay tôi có ăn gan và mỡ vịt bao giờ.

Ai từng đến các nước Bắc Âu ắt hẳn sẽ biết cá trích đóng một vai trò quan trọng trong ẩm thực vùng Scandinavia đến mức nào, nhưng chỉ có ở Đan Mạch cá trích mới được phát triển thành món có tên

rất ngộ “smushi”. Cá trích được thái mỏng ướp gia vị và ăn sống kèm với một loại sốt làm từ kem tươi dẻo quánh, bơ, lòng đỏ trứng và rau thơm băm nhuyễn. Tất cả được đắp lên trên bánh lúa mạch, làm thành món smushi: sự kết hợp hoàn hảo giữa smorrebrod Đan Mạch và sushi Nhật.

Trong số những điểm bán smushi ở Copenhagen có The Royal Café trên khu phố đi bộ Stroget. Tùy theo mùa, có thể có cá tuyết, cá bơn... đều được chế biến theo kiểu thái mỏng ướp gia vị như gỏi cá ở nhà mình, nhưng không cuốn bánh

tráng rau sống kiểu Việt Nam mà phủ lên trên lớp bánh lúa mạch mỏng theo truyền thống smorrebrod. Những quán smorrebrod ngon ở Copenhagen còn nhiều lắm. Quán Centrum Smorrebrod gần nhà ga trung tâm không có bàn ăn. Ở đó bán chiếc bánh phủ tôm sốt và trứng luộc xắt lát, hoặc thịt bò đút lò và hành tây tím xắt mỏng, hoặc những khoanh thịt nguội salami tròn đỏ au và cà chua bi... Khách có thể mua mang đi chuẩn bị cuộc hành trình tới những vùng đất khác hoặc dành cho khách mới vừa đến Copenhagen sau chuyến tàu dài

còn một mẻ với bụi đường. Quán Amans ở quận Osterbro với bánh ở nhà nướng. Mỗi bánh phủ lên trên một món khác nhau như xúc xích, thịt lợn xông khói, tôm vùng biển Baltic, phi lê cá, rau ngâm giấm... tất cả đều được làm ngay trước mặt khách. Quán chỉ có hai chiếc bàn dài và không tới hai mươi ghế nên nếu đến nơi không còn chỗ ngồi, bạn có thể mua mang đi ăn ở công viên cách đó không xa.

Ngày cuối cùng ở Đan Mạch, chúng tôi tay xách nách mang hành lý băng qua đường mua một chiếc ở tiệm Frederiksberg Smorrebrod

gần nơi ở. Khi bạn biết đây sẽ là chiếc bánh smorrebrod cuối cùng bạn được ăn và không biết khi nào mới lại được nếm lần nữa - ắt hẳn như tôi - bạn cũng sẽ chần chừ khó quyết định chọn chiếc nào. Vì mê ăn hải sản, tôi chỉ chiếc bánh phủ miếng phi lê cá bọc bột chiên vàng rộm và tôm luộc bóc vỏ, trên phết một lớp sốt mayonnaise dày chỉ nhìn đã thấy cảm giác béo ngậy, điểm rau mùi xanh, để cô bán hàng cho vào một hộp giấy cứng mang đi. Tôi mang hộp bánh đi trên xe buýt, trên metro và cả trong thời gian ngồi chờ ở sân bay, quyết để dành về Anh ăn tối. Nhưng trên

máy bay, không cưỡng lại được tôi
giở bánh ra ăn tại chỗ. Phần bánh
chỉ 33 krone, khoảng 100 ngàn tiền
Việt Nam, rất rẻ so với vật giá Bắc
Âu. Chỉ riêng miếng philê cá không
lồ lớp bột bên ngoài được chiên tạo
thành những lỗ nhỏ lách tách giòn
rụm, bên trong sớ cá tươi rói chắc
nịch trắng ngần, cũng đáng 33
krone rồi. Nhưng bánh còn những
con tôm nhỏ đỏ hồng, và nhất là
món sốt mayonnaise chỉ ăn miếng
đầu tiên đã biết ngay làm tại quán,
vì sốt mayonnaise trong hũ bán ở
siêu thị chắc chắn không thể nào
ngon béo như vậy được. Hồi còn ở
nhà, sốt mayonnaise ngon nhất mà

tôi từng được ăn là của cô Tựu – một người quen ở Nha Trang. Thỉnh thoảng, cô hay đánh trứng với dầu làm sốt ăn kèm tôm càng nướng. Chị tôi nắm ngay “bí kíp” và cũng cho tôi thưởng thức vài lần loại sốt này. Mấy năm nay hai người chẳng thấy làm nữa, tôi cũng quen ăn mayonnaise mua sẵn nên quên mất mayonnaise “chân chính” ngon đến mức nào. Nhưng trên chuyến bay của hãng SAS từ Copenhagen về sân bay London Heathrow lúc đó, vị giác đê mê vì miếng bánh smorrebrod khiến tôi chợt hiểu mình sẽ không bao giờ quay lại với mayonnaise hơi chua chua của siêu

thị được nữa.

Khi đã quen với vị ngon của bánh lúa mạch phết bơ quện cá chiên giòn, tôm sốt và lớp mayonnaise dày béo ngậy, tôi nhìn quanh máy bay và nhận ra mình hơi...ác. Hầu hết hành khách là người Đan Mạch, và trong lúc họ cầm cúi nhai những món nhàm chán mà tiếp viên hàng không phục vụ trên chuyến bay, tôi lại hí hửng ăn bánh smorrebrod ngon lành thơm phức ngay trước mặt họ, ác quá còn g

Windsor, 11-2007

Thiên đường Berry



*Những trái mâm xôi mới hái
trong vườn nhà bạn, tươi rói trên tay
– Harpenden, Anh*

Tiểu thuyết gia người Mỹ
Henry James có câu nói nổi tiếng:

“Summer afternoon... the
two most beautiful words in the
English language”. (Chiều hè... đó
là hai từ đẹp nhất trong tiếng Anh).
Quả thật đối với dân phương Tây,
đặc biệt là dân Anh quanh năm
“chịu trận” gió rét mưa phùn,
những ngày hè ngắn ngủi với mặt

trời tỏa nắng vàng như mật suốt từ sáng sớm tinh mơ đến gần nửa đêm đúng là thiên đường.

Tôi sinh ra và lớn lên ở một nước nhiệt đới – dù nắng vàng đối với dân châu Âu hiếm hoi quý báu – nhưng tôi lại thấy bình thường. Vì vậy mùa hè đối với tôi là một thiên đường khác, thiên đường berry. Berry là từ chung chỉ những quả mọng nước như dâu, mâm xôi, man việt quất... Đến hè, khoảng từ tháng 6 đến đầu tháng 9, berries chín khắp nơi, trái căng bóng tưởng chừng có thể nứt ra bất cứ lúc nào. Có lẽ tôi nên bắt đầu từ những trái

dâu sương gắn bó với tôi hơn bất kỳ loại trái cây nào khác (Thật ra “dâu sương” là chữ tôi đặt cho blackberry, vì từ điển Anh – Việt gọi chung blackberry và raspberry là trái mâm xôi, trong khi đây là hai loại quả khác nhau).

Thời sinh viên đi học ở Southampton, nhà tôi gần một công viên lớn, mọc đầy những bụi dâu sương trái to bằng ngón tay cái, chín đen mọng, mắt d nở ra như những giọt sương trong suốt. Mua kem về ăn xong chúng tôi thường rửa sạch hộp kem để dành đi hái dâu sương và mỗi lần hái đây áp

hộp kem một ký. Lúc mới hái còn tham lam, hái cả những trái vừa mới chín còn một phần đỏ chưa chuyển màu đen hết và còn chua. Sau thấy nhiều quá tôi chỉ lựa những trái đen thẫm, múi nở to mọng nước vừa ngọt vừa chua thanh, ăn với kem vani beo béo ngon hết biết.

Tôi trở lại Anh vào đúng mùa hè năm nay và thấy mình quá “có duyên” với dâu sừng. Trước trạm xe buýt của công ty tôi làm là cả một bụi dâu sừng khổng lồ, hoa trắng hồng ong bay vo ve xung quanh, trái chín lúc lỉu mà không ai

hái. Lâu lâu đi làm về sớm tôi lại tạt qua, hái nguyên một túi đây về nhà ăn tráng miệng với kem hoặc yaourt. Ở siêu thị hoặc các cửa hàng trái cây bán dâu sừng thường thêm một bảng quảng cáo viết bằng phấn: “Chín dưới ánh mặt trời, mới hái bằng tay”. (Dân châu Âu rất chuộng những gì thuộc về thiên nhiên và làm bằng tay, nhưng tôi tự hỏi dâu sừng không hái bằng tay thì hái bằng gì?). Các bạn chung nhà của tôi rất thích mỗi khi tôi mang món này về và thường bắt chước quảng cáo nói đùa “chín dưới ánh mặt trời, mới hái bằng tay với tất cả tình thương yêu trìu

mến”.

Đặt những trái dâu sừng đen
thâm mọng nước căng tròn vào đĩa
sứ, rưới yaourt trắng muốt lên trên
trông thật ngon mắt, chỉ nhìn đã có
thể tưởng tượng vị dâu sừng vỡ ra
trong miệng khi cắn. Đặc biệt, dâu
sừng trong bụi cây tôi hái không
trái nào ăn giống trái nào, vị ngọt
thanh của mỗi trái mang mỗi “sắc
thái” khác nhau, quyện với yaourt
lạnh lạnh thật hòa hợp. Có hình
dáng hơi giống dâu sừng nhưng
màu đỏ tươi, trái mâm xôi
(raspberry) không mọc hoang mà
phải được trồng.

Vườn nhà Alastair bạn tôi ở Harpenden có một bụi lớn, tôi thường mang ủng ra hái vì đất dưới bụi cây sau cơn mưa thường rất nhão và trơn. Rất dễ tìm trái mâm xôi vì màu đỏ nổi bật trên nền lá xanh có răng cưa, trông xa hơi giống lá nho. Đặt những trái mâm xôi tươi rơi lăn qua lăn lại, tái chín cây mềm mại trên tay tỏa mùi thơm mát dễ chịu. Chúng tôi đứng cạnh bụi mâm xôi, hái trái nào ăn trái nấy tại vườn tràn ngập nắng. Có lần vì ham hái quá bị gai cào xước tay mà không hay biết, vẫn thấy mùa hè châu Âu thật dễ chịu biết bao! Ăn không hết chúng tôi mới mang

vào nhà để dành ăn với bánh phô mai mới nướng hoặc kem lạnh hương rượu thơm nồng vào những buổi chiều hè mặt trời lặn lúc 11g khuya.

Dave, anh bạn chủ nhà của tôi ở London, chưa tới ba mươi tuổi nhưng tay nghề làm vườn “trình độ” như những người trung niên. Mảnh vườn nhỏ nhắn gọn gàng được chia thành từng luống xinh xắn, luống hoa diên vĩ vàng chením, luống hoa cúc trắng, luống hoa phong lữ đỏ, luống xà lách xanh ròn, luống đậu, luống bạc hà..., và đặc biệt tôi rất “đề ý” luống dâu tây

(strawberry) của anh. Đây có lẽ là loại trái cây duy nhất đề cập ở đây có ở Việt Nam. Không phải chuộng ngoại và không nói ngoa chút nào: dâu tây ở... Tây ngon hơn dâu tây Đà Lạt rất nhiều: trái căng tròn được mặt trời xối lên những tia nắng hè chuyển màu từ xanh sang đỏ ối. Luống dâu nhà Dave lúp xúp dưới đất, trái trĩu xuống đung cả vào nền rải sỏi, đi không để ý rất dễ dẫm vào và không khỏi suýt xoa tiếc nuối.

Dâu và kem (không phải là kem lạnh – ice cream – mà là kem đặc quánh) là món tráng miệng

đúng nghĩa của mùa hè, cũng là món kinh điển của khán giả đi xem giải tennis Wimbledon vào mùa hè nước Anh. Cầm trái dâu đỏ còn nguyên cuống lá quệt vào kem dẻo mịn rồi đưa lên mũi, nghe mùi nắng và gió hè, mùi đất ngái ngái của lùm dâu, mùi những cánh đồng miền quê có đàn bò sữa gặm cỏ, rồi cắn ngập răng vào trái dâu thơm mát quyện mùi kem béo ngậy tan trên đầu lưỡi.

Thiên đường berry mùa hè của tôi còn nhiều, nhiều lắm. Những trái dâu màu xanh (blueberry), màu xanh tím tròn

trĩnh to bằng móng tay có nùm ở dưới cuống trông thật ngộ. Những trái man việt quất (cranberry) chua thanh, nổi tiếng một phần nhờ tên ban nhạc The Cranberries với những bản alternative rock. Những trái dâu rượu vang (elderberry) không ăn được nhưng thường ngâm đường để làm nước trái cây hoặc rượu vang...

Tháng 9, tháng 10 đã bắt đầu cuối hè, vào thu, một trong những thú vui đơn giản của tôi là mang hộp ra hái các loại berry. Ăn không hết thì làm mứt để ăn dần khi trái mùa. Mứt ở nhà làm bao giờ cũng

nhều trái cây hơn, ít đường hơn
mứt làm công nghiệp. Đặc biệt mứt
berry của nhà bác lúc nào cũng có
những phần trái cây chưa tan hết,
ram ráp trên đầu lưỡi thật ngon, ăn
với bánh mì mới nướng kèm bơ vào
bữa sáng. Những hộp mứt thật nơ
xinh xinh để trên chạn bếp ấy như
thu gọn cả mùa hè vào trong, để
những ngày thu lạnh lạnh, những
ngày đông rét mướt, người ăn ngồi
nhớ nắng hè. Và đến mùa xuân khi
hoa ở những lùm berry bung cánh
trắng hồng, những hộp mứt cũng
vừa sắp hết. Nhưng có hề gì vì cũng
đã sắp đến hè, sắp đến mùa thiên
đường berry trở lại thôi.

Horton, 9-2007

Ra ngõ Flanders, gặp món ng



Những chiếc bánh waffle to tướng còn bốc khói nghi ngút, được nhóm trên con đĩa phương thích thú thổi vào bánh phù phù làm tôi cảm lòng không đậu cũng xếp hàng mua một chiếc.

- Ghent, Bỉ

“Món ăn xứ Flanders có khẩu phần lớn như món Đức và chất lượng như món Pháp”.

Một bài báo đã viết như vậy, theo lời anh chàng hướng dẫn viên

du lịch của tác giả. Lúc đang ngồi với Alastair trong một quán ăn khuất phía sau quảng trường trung tâm Bruges, tôi nhắc lại câu này khi đang ăn những con vẹm xanh nức ních hấp vang trắng, kèm khoai tây chiên giòn tan. Alastair gật gù xác nhận, anh đang ăn một khẩu phần khổng lồ món Stoofvlees, thịt bò hầm bia nâu và gia vị, cũng với khoai tây chiên.

Có thể nói khoai tây chiên là một trong những món “quốc hồn” của xứ sở nhỏ bé êm đềm này. Ở Bỉ nói chung và những thành phố xứ Flanders miền Bắc nói riêng, đúng

nghĩa “ra ngô gặp khoai tây chiên”. Thích nhất là những xe đẩy hoặc chòi gỗ ngoài đường, gọi là frietkots, nơi người bán xúc khoai vào một ống giấy cứng, kèm theo nĩa gỗ mỏng và món chấm đi kèm, có thể sốt cà chua, nước chấm sệt vị cà ri, vị ớt cay, tùy khách lựa chọn. Nhưng nếu bạn muốn giống như dân địa phương, hãy hỏi lấy một miếng hào phóng mayonnaise trắng. Món ăn này người Anh gọi là chips, người Mỹ gọi là French fries (món chiên kiểu Pháp).

Tuy nhiên, người Bỉ một mực cho rằng khoai tây chiên bắt nguồn

từ Bỉ và giải thích sở dĩ có tên French fries vì trong tiếng Anh cổ, động từ “to french” có nghĩa là “cắt thành khúc” chứ không liên quan gì đến Pháp. Món khoai tây chiên bắt nguồn từ thế kỷ mười bảy tại Namur và Dinant ở Bỉ, nơi những người dân nghèo thường chiên những con cá sông nhỏ xíu cho bữa ăn hàng ngày. Khi sông đóng băng vào mùa đông, hết cá, họ cắt khoai tây thành khúc bằng con cá nhỏ rồi chiên lên ăn thay cá. Ngày nay ở Bỉ có hơn 4.000 frietkots như vậy, mỗi nơi có từ vài loại đến hơn năm chục loại nước chấm khác nhau. Khoai tây chiên ở đây được xắt nhỏ bằng

ngón tay út và dài bằng ngón giữa, cắn vào giòn mê mê trên răng, để lưỡi chạm vào miếng tinh bột khoai mềm bùi bên trong quyện vị béo ngậy của mayonnaise, giản dị mà ngon lành quá chừng.

Biết tôi đi Bỉ, ai cũng hỏi “Uống bia đã điều không?”. Ai thích uống bia đi Bỉ như cá gặp nước, như rồng gặp mây, như Từ Thức gặp Giáng Tiên (không phải Giáng Uyên). Bia Bỉ có những nhãn hiệu nổi tiếng có mặt trên khắp thế giới như Duvel, Stella Artois, Hoegaarden hay Leffe, đều được sản xuất tại xứ Flanders. Nhưng

thích hơn cả vẫn là bia địa phương chỉ có ở Bỉ với hơn 400 loại khác nhau trong các nhóm bia vàng, bia đen, bia hỏ phách, bia đỏ, bia nâu, bia trắng, bia vị trái cây (anh đào, dâu, dứa, chuối...), bia lambic làm từ lúa mì sản xuất ở vùng gần Brussels theo phong cách cổ xưa, để len men tự nhiên tạo ra một loại bia vị se và chát, sủi bọt tự nhiên và càng để lâu trong chai càng ngon, giống như rượu vang vậy. Ngoài ra, xứ Flanders còn là nơi sản xuất ba trong số bảy nhãn hiệu bia Trappist trên thế giới, được ủ trong những tu viện dòng thánh Benedict từ gần ngàn năm nay tại vùng Soligny-la-

Trappe ở Pháp, cho đến thời điểm Cách mạng Pháp, những thầy tu rời Pháp đến Bỉ mang theo bí quyết làm bia Trappist.

Rất nhiều bia ở Bỉ có loại ly uống kiểu dáng riêng, mỗi kiểu ly chỉ dùng để uống đúng thứ bia đó để tăng hương vị. Sau một ngày rong ruổi qua những con phố cổ, còn gì bằng được ghé vào một quán bia có vài trăm loại khác nhau tha hồ chọn một nhĩ, ngồi vào quầy bar để anh chàng phục vụ rót một ly bia mật ong đây có ngon rồi nhanh nhẹn lấy... dao cắt ngang lớp bọt trên ly một đường ngọt lịm

trước khi đặt lên quầy, thao tác chỉ mất mấy giây. Lần đầu tiên trông thấy kiểu biểu diễn đó, chúng tôi không khỏi phì cười.

Phố cổ Bruges quyến rũ du khách nhờ vẻ êm đềm thơ mộng với kênh đào xanh ngắt và những ngôi nhà xưa đẹp đến hoàn hảo. Chúng tôi có thể lang thang cả ngày không biết mệt, ngắm những công trình kiến trúc như vừa được bê ra từ một bộ phim về lịch sử quý tộc châu Âu, rồi đi lạc với một góc phố có bảng hướng dẫn ghi nơi đây lúc trước là chợ cá. Trong khu phố có nhà hàng Visscherie, trên ban công

nhỏ có tượng người câu cá cầm cần
có con cá mắc câu lủng lẳng, làm tôi
nhớ đến bức tượng trong quán chả
cá Lã Vọng ở Hà Nội, tự nhiên
nước miếng ứa ra. Không biết vì
thèm món ta: chả cá nướng chấm
mắm tôm đánh ớt tươi ngầu bột
kèm bún và các loại rau thơm, hay
món Tây: càng cua luộc căng mọng
đỏ au, sò điệp nhồi pho mát dứt lò
và ốc biển hấp còn nguyên vỏ tại
quầy hải sản gần đó

Rời Bruges, chúng tôi lên
chuyến tàu chiều đến Ghent cũng
thuộc xứ Flanders. Ghent ít du
khách hơn Bruges nên không gian

cũng dễ chịu hơn, chuông nhà thờ đổ chậm chậm khi chúng tôi ra ngoài kiếm nơi ăn tối. Trong một nhà hàng dưới tầng hầm, chúng tôi ăn những con hào s ống còn thơm mùi đại dương trước khi chia nhau món Gentse Waterzooi đặc sản của Ghent, gồm những miếng cá trắng nõn ngon dai nấu với cà rốt, cần tây, kem, bơ, vang trắng và các loại gia vị.

Nhắc đến Bỉ không thể không nhắc đến món bánh quế (waffle). Trong chuyến đi Bỉ lần đầu tiên thời sinh viên ở Anh, sau một buổi đi dạo mỗi chân qua quảng trường ở

Brussels, với tòa tháp trắng lệt ngật tràn ánh nắng mặt trời phương Bắc và những góc phố rộn ràng hàng lưu niệm, tôi tình cờ bắt gặp quầy bán bánh quế truyền thống địa phương thơm phức này. Mẻ bánh mới ra lò còn ấm nóng, vừa mềm vừa giòn, trên phủ lớp đường caramel, sôcôla đun chảy và dâu tươi đỏ mọng hoặc kem tươi trông ngon lành không thể tả. Tôi phải mua ngay chiếc bánh ngoài cùng, phủ lớp kem tươi chantilly mới quết, trắng muốt mịn màng béo ngậy.

Bánh quế Bỉ có nhiều phong

cách, nhưng phổ biến nhất là phong cách Brussels và phong cách Liège. Bánh kiểu Brussels được làm nổi nhờ chất lên men, bột nhẹ và giòn hơn. Bánh thường hình chữ nhật với những đường viền thẳng thơm mềm mại, trên rải dâu tươi hoặc kem, thường được ăn bằng nĩa. Trong khi bánh kiểu Liège (không thuộc xứ Flanders nhưng nhân tiện tả luôn một thể) đặc hơn, có vị vani nồng nàn, những đường viền xung quanh không thẳng thơm. Điểm nhấn của loại bánh kiểu Liège là có đường trắng caramel bên ngoài nên bánh ngọt sẵn, không ăn với kem đánh, có thể

cầm trên tay vừa đi vừa gặm như ăn bánh mì không cần dao nĩa.

Ghent ngày cuối năm trời lạnh và đầy mây, tôi đi ngang qua một cửa sổ sơn xanh lá cây mở vào trong, bên ngoài là một nhóm trẻ con xếp hàng chờ. Ban đầu tôi tưởng không có ai bên trong cửa sổ, nhưng như thể có phép lạ, một người đàn ông trung niên hiện ra tay cầm những chiếc bánh waffle kiểu Liège to tướng còn bốc khói nghi ngút, giao cho từng em. Chúng thích thú thổi vào bánh phồng phồng làm tôi cầm lòng không đậu cũng xếp hàng mua một chiếc.

Đã lẽ nói đến món ngọt rồi phải nói cho trót, nước Bỉ còn nổi tiếng về sôcôla tuyệt vời, mỗi năm sản xuất 172 ngàn tấn cung cấp cho cả thế giới, là đối thủ đáng gờm của sôcôla Thụy Sĩ. Ban nãy tôi có nói “ra ngô gặt khoai tây chiên”, có lẽ phải thêm “ra ngô gặt sôcôla”. Ở xứ Flanders đâu đâu cũng thấy những cửa hàng nhỏ bé m áp, bày đây sôcôla ngon lành như muốn trêu ngươi và những hộp giấy để khách tự chọn từng viên bỏ vào.

Sôcôla Bỉ nổi tiếng với loại praliné, tạm dịch là sôcôla có nhân, được sáng chế bởi hãng Neuhaus

cách đây gần trăm năm. Praliné bên ngoài là lớp sôcôla sữa hoặc sôcôla đắng, bên trong nhân hạt phỉ rang nghiền với bơ cacao. Ngoài ra còn có loại truffle, được xem là tinh tế nhất trong họ nhà sôcôla, thường được các nghệ nhân làm bằng tay từ sôcôla trộn với kem hoặc sữa và một ít kem bơ, bên trong mềm mại, bên ngoài phủ bột cacao hoặc hạt hạnh nhân bào. Ai hảo ngọt nhưng muốn giảm cân khi thấy sôcôla Bỉ thường “run rẩy chân tay”. Nhà báo nữ Miranda Igram còn nói: “Sôcôla không phải là thay thế của tình yêu. Tình yêu là thay thế cho sôcôla thì đúng hơn. Sôcôla đáng

tin cậy hơn đàn ông nhiều.”

Sau Ghent, chúng tôi còn đến Dinant thuộc xứ Ardennes miền Nam nhưng có lẽ món ăn xứ này hệt dịp khác sẽ kể. Vì vậy hành trình ẩm thực trong chuyến đi mười ngày sẽ về lại Brussels – thủ đô của Bỉ. Đây là vùng nói tiếng Pháp nằm tách biệt khỏi xứ Flanders nói tiếng Hà Lan nhưng Brussels lại là... thủ phủ xứ Flanders, quả thật rắc rối! Thành phố này có trung bình 138 nhà hàng trong mỗi dặm vuông nhưng trong chuyến đi Brussels lần đầu cách đó mấy năm tôi không ăn nhà hàng

nào vì ở chung ký túc xá với một nhóm bạn Việt Nam, nên được các bạn nấu toàn đặc sản Bỉ ăn ngon mê mết.

“Cố nhân” đã về Việt Nam làm việc nên lần quay lại Brussels này Alastair và tôi đi ăn ngoài. Từ ga xe lửa đi bộ ra trung tâm có rất nhiều quán hải sản kiểu bình dân như những quán phở Việt Nam, chứ không phải nhà hàng trái khản trắng sang trọng như khu Bourse ở quảng trường lớn. Tại một trong những quán đó, tôi ăn một tô súp hải sản ngon tỉnh cả người sau chuyến đi dài. Trong bài viết về

món ăn Thụy Điển, tôi có khen tô súp hải sản ở chợ Stockholm “ngon nhất châu Âu”. Thế thì hai năm sau, có lẽ tô súp đây tôm, cá, vẹm, mực trong quán ven đường Brussels vào một buổi trưa mùa đông âm u thừa sức cạnh tranh. Và vì ngon như vậy nên trên đường đi bộ từ trung tâm quay lại ga xe lửa để lấy tàu Eurostar về lại London, chúng tôi ghé vào đúng quán đó, ăn đúng loại súp hải sản đó cho đã thèm.

Tự rót cho mình một ly bia sủi bọt, chúng tôi nâng ly lên chúc ngon miệng bằng cả tiếng Pháp lẫn

tiếng Hà Lan cho “đúng điệu”: Bon appetite! Eet smakelijk! Rồi tôi nói thêm một câu mà cả hai cùng suy nghĩ: “Đúng là ở xứ Flanders ra ngõ gặp món ngon”.

London, 4-

Chủ đề hai mẫu chuyện dưới đây không phải ẩm thực châu Âu mà là ẩm thực những châu lục khác, được đưa vào sách để cung cấp cho bạn một góc nhìn khác về thế giới.

Từ “nữ hoàng xù Sheba”



Người bản xứ chỉ ăn bốc bằng tay, bánh injera thay đĩa, khi ăn xong ăn cả “đĩa” khỏi phải rửa chén nhiều kê.

Nguồn:

ethiopiandiamondcuisine.com

Cô gái phục vụ mang ra một mâm phủ tràn miếng injera khổng lồ.

Con gái châu Phi đã đẹp là đẹp lắm, mắt to đen, tóc xù, da

ngắm, nụ cười tươi rói. Mỗi lần gặp các cô tôi lại muốn nhìn không chớp mắt nhưng vì sợ mất lịch sự nên chỉ dám lén nhìn. Cô đi rồi, tôi cúi xuống rút một miếng bánh, thì thầm với ông bạn trai: “Con gái Ethiopia đẹp quá!”. Anh chàng cười cười: “Ồ, sao đẹp bằng...”. Tôi chặn ngang câu tán tỉnh không cần thiết, cầm ly nước lên: “Chúc mừng sinh nhật thứ ba mươi”.

Chúng tôi đang ngồi ở “Nữ hoàng xứ Sheba”, một nhà hàng Ethiopia ở Bắc London. Con đường này mỗi lần chúng tôi đi từ nhà ra trung tâm thành phố thường đi qua

ngang, có hai quán cùng phong cách âm thực là nơi chúng tôi đang ngồi và Lalibela, quán được đặt tên theo một vùng đất thánh ở Ethiopia, nơi người mộ đạo vẫn thường đi hành hương về. Chúng tôi chọn “Nữ hoàng xứ Sheba” chỉ vì cái tên huyền thoại ngàn năm của một vị nữ hoàng bí hiểm, của một đất nước cũng bí hiểm không kém đối với phương Tây. Một đất nước mà nhắc đến tên, người ta dù không muốn cũng phải nghĩ đến lũ lụt, hạn hán, nội chiến, đói kém.

Thật lâu, món chính của chúng tôi mới được đem ra. Tôi

chọn món Qwant'a Firfir, thịt bò nướng sốt bơ gia vị kiểu Ethiopia, đựng trong một chén nhôm để mức ra trái lên bánh injera, rồi xé bánh ra cuốn cả lại cùng rau trộn. Người bản xứ chỉ ăn bốc bằng tay, bánh injera thay đĩa, khi ăn xong ăn cả "đĩa" khỏi phải rửa chén nhiều khê. Bánh được làm từ bột teff, một loại bột từ hạt nhỏ nhất trong các loại hạt, chỉ ở Ethiopia mới có. Bột trộn với men và một ít cánh hoa, để hai ngày cho lên độ chua rồi nấu trong chảo gang dẹt như chảo bánh xèo không lò, bề mặt bánh bong bóng lỗ chỗ xôm xộp như miếng da heo trong nồi lẩu, ăn chua chua rất lạ và

hộp với thịt bò cho nhiều ớt cay. Cô gái phục vụ vui vẻ bảo: “Ở nước chúng tôi người ta đặt bánh giữa bàn, rồi cho thức ăn vào ăn chung với nhau. Chủ nhà thường chọn miếng ngon nhất trên bàn rồi... đút vào miệng khách để tỏ lòng hiếu khách”.

Quán nhỏ, cửa sổ phủ những ống tre và bên trong đặt nhiều đồ trang trí bằng gốm, hình thù ở Anh gọi là phong cách thiếu số. Mùi nhang trầm thoang thoảng, hòa với mì cà phê từ bàn nên cạnh nghe dễ chịu. Tôi vừa cho thịt bò vào bánh, vừa nói vắn vơ: “Hình như em

không biết gì về Ethiopia hết. Ngay cả thủ đô cũng không”. Anh nói: “Ừ, ngoài đánh thắng quân Ý cuối thế kỷ mười chín, hồi đó nước này có tên là Abyssinia, gần như chẳng ai biết gì thêm về nó nữa hết”. Nước Anh của anh tuy không “nợ máu” với Ý nhiều như Pháp và Đức nhưng cũng không mặn mà lắm với quốc gia này. Và lại dân Anh hay có thói quen ủng hộ nước nhỏ yếu, ngay cả cô vũ bóng đá cũng vậy.

Tôi kể cho anh nghe câu chuyện duy nhất tôi biết về Ethiopia đọc từ sách trong những năm học ở Việt Nam. Chuyện về

những người từ nơi khác đến Ethiopia, được tiếp đãi long trọng, muốn gì cũng có, nhưng đến khi về bị yêu cầu phải cởi giày ra để người bản xứ cạo hết lớp đất dính dưới đế giày. Câu cuối cùng chốt lại đại loại như: “Chúng tôi có thể tiếp đãi các ngài trọng thể bằng tất cả những gì chúng tôi có, nhưng chúng tôi không thể để các ngài lấy đi đất mẹ của chúng tôi...”, đại loại vậy.

Ở quầy bar gần nên, một cô gái tóc xù khác không kém phần xinh đẹp đang chuẩn bị cà phê đặc biệt kiểu Ethiopia. Cô rang cà phê còn nguyên hạt trong một chảo dẹt

nhỏ đặt trên bếp, mùi cà phê thơm lòng quyến với mùi hương trầm từ cây nhang cháy cạnh bên. Những hạt cà phê sau khi rang được giã nhuyễn trong cối, rồi cho vào nấu trong ấm bằng gốm trên lửa nhỏ trước khi rót ra cốc. Anh trai nói: “À, còn nhớ ra cái này nữa về Ethiopia, đây là nơi hạt cà phê được người chăn dê phát hiện ở một làng tên Kaffa. Bây giờ Ethiopia cũng là một nước xuất khẩu cà phê lớn đó”.

Chúng tôi tiếp tục ăn, Alastair uống rượu mật ong còn tôi đảm nhiệm việc lái xe về nên chỉ uống nước lọc mà tiếc đứt ruột. Nhất

định lần sau đi ăn món Ethiopia sẽ đi bằng xe buýt, để còn thử rượu mật ong và đặc sản bia nấu từ cây cọ và chuối, đựng trong gáo dừa. Tôi lại nghĩ bụng, không biết có dịp nào lại đi ăn món Ethiopia, đất nước của nữ hoàng Sheba đi mở cõi, mang theo trên lưng lạc đà những đá quý, gia vị, vàng bạc, trầm hương? Hay tôi cũng như những thực khách khác, đến đây thử món lạ cho biết, nhìn quanh ngắm nghĩa quán, tự nhủ nếu có dịp sẽ đến đất nước này. Như những ai sống lâu ở một xã hội bình ổn văn minh, thỉnh thoảng lại “cuồng chân” muốn đến một nơi

nào khác hẳn, lạ lẫm, để thay đổi, để thấy cái nghèo rồi nhận ra mình may mắn?

Rồi tôi thấy nhói trong lòng khi nhận ra một điều gì đó rất quen.

London, 11-2009.

Chuyện mắm ba khía ở London



Bắt ba khía kiếm sống trong mùa

lũ ở đồng bằng sông Cửu Long.

Nguồn: www.tuoitre.vn

Mỗi lần muốn ăn món Việt Nam, tôi phải tới Hackney, một khu đất rất “dao búa” ở phía Bắc London có nhiều người Việt sinh sống, xe cộ bóp còi inh ỏi không khác gì ở Việt Nam. Bởi vậy có thềm món Việt tôi cũng ráng chịu khó ăn món Tây ngày này qua ngày khác, vài tháng mới một lần vào mấy quán Việt trên đường Mare mua vội vàng nhiều món rồi về.

Tình cờ đợc đi lần này, tôi phát hiện một món đưng trong hộp nhựa vuông nhỏ xíu trong quây đông lạnh, nhìn không có vẻ gì khởi sắc. Nhưng lướt mắt qua tôi vui mừng phát hiện ra hàng chữ “Mắm ba khía” bên trên. Tôi mua ngay, không phải vì rẻ quá (mà rẻ thật, một hộp khoảng hai lạng chỉ có 1.5 bảng Anh, khoảng 38.000 đồng), mà vì nghe đồn mắm ba khía ngon lắm nhưng chưa thử lần nào. Về tới nhà, có thềm đến mấy cũng phải ráng chờ đến cuối tuần hai bạn chung nhà đi chơi tôi mới khai hộp mắm. Sống chung với dân bản xứ tôi giữ ý không nấu những món mà

mình thấy thơm nhức mũi nhưng người ta không chịu được mùi, giống như mình không chịu được mùi phô mai lên mốc xanh mốc đen của Tây hoặc đậu phụ Đài Loan.

Tôi múc vài muỗng mắm ba khía vào chén rồi cho vào lò vi ba để rã đông. Ba bốn phút sau mùi mắm đã bốc lên thơm lừng lầy. Thời gian đó đủ để tôi xắt trái khế mua cùng đợt thành Hackney ra thành lát mỏng như những ngôi sao mỏng nước, xắt hành tím khô và gừng ra thành sợi nhỏ, ngắt bó ngò ra thành đoạn vừa ăn, tiện thể cho vào mấy lát măng non ngâm giấm của Thái

Lan hiệu Thai Boy (không phải hiệu Thai Lady Boy), cùng với thật nhiều ớt khô. Mắm ba khía đã trộn sẵn tỏi ớt chanh đường trước khi đông, bây giờ được hâm chín bốc lên mùi ngào ngạt, tôi cho cả vào đĩa rau gói vừa chuẩn bị xong, trộn đều, cho nước miếng ứa ra tận chân răng. Món mắm ngon không phụ lòng chờ đợi, thơm mùi đặc trưng khác với tất cả những loại mắm tôi từng ăn, càng ba khía mập mập đỏ au, cắn vỡ ra để lộ những miếng thịt mần mần hơi giống thịt cua muối, ăn kèm khế chua chua, gừng cay nồng và những gia vị rau thơm khác làm vị giác được kích thích dễ

sợ.

Đang ăn, chợt tôi liếc thấy miếng giấy lấy ra từ bao bì hộp đựng, có ghi “Mangrove crabs” (Cua cây đước). Bất giác tôi nhớ tới câu ca dao hay dân ca:

Tháng bảy nước chảy Cà Mau

Tháng mười ba khía hội, kéo
nhau đi làm

U Minh, Rạch Gốc, rừng chàm

Muỗi kêu kệ muỗi tao ham ba
khía rồi

Rồi cũng tự nhiên, tôi nhớ một bài viết về mắm ba khía. Ba khía chỉ hội vào vài ngày tháng 10 âm lịch, thời điểm đó người ta đi “làm” ba khía phải chịu thức đêm thức hôm, ngủ bò ngủ bụi, chịu muỗi chích, vất vả để bắt được ba khía, có khi tay sưng lên vì bị càng kẹp. Người viết cũng nói thêm “Đi ‘làm ba khía’ là nghề hạ bạc của con nhà nghèo”.

Sao lại có thể mua món mắm ba khía ở Anh với giá rẻ đến vậy? Hầu hết những món đông lạnh xuất qua châu Âu toàn loại ngon nhất ở Việt Nam, tôi đoán người mình

không ăn để dành xuất khẩu. Người bắt ba khía sau mấy đêm ngủ rừng đước, rừng mắm, rừng tràm có bán trực tiếp được cho công ty xuất khẩu không, hay còn phải qua trung gian nữa. Rồi công đoạn muối, giã tỏi giã ớt giã tiêu, chờ đủ ngày tháng mắm chín cho vào hộp đông lạnh cho tàu chở qua châu Âu nữa.

Tôi chưa về miền Tây vào ngày hội ba khía để thấy được bắt ba khía cực đến mức nào, nhưng tôi đã thấy những người đàn bà ngâm mình tới thắt lưng dưới nước trong cái lạnh căm căm của miền Bắc vào

tháng chạp âm lịch. “Họ riu tôm đấú cháu ạ!”, ông già tóc bạc chèo thuyền chở tôi thăm Tam Cốc ở Ninh Bình nói. Người ta riu tôm ở những khoảng sông hay khoảng đồng ngập nước đầy rong rêu lau sậy, phải ngâm mình cả ngày mới được mớ tôm mang ra chợ. Tôi cũng thấy những con tôm đó ở chợ quê Hoa Lư, nhỏ như con tép bạc búng lóc xóc, không biết bán có đủ mua gạo mà ăn.

Tôi cúi xuống món mắm ba khía vẫn còn thơm lừng, nghĩ sao người dân quê Việt Nam mình khổ quá. Rồi tặc lưỡi “Thời buổi kinh tế

toàn cầu suy thoái, ai cũng khổ chứ đâu phải chỉ người dân quê Việt Nam mình”. Nhưng rồi tôi lại nghĩ, đúng là ai cũng khổ, nhưng Warren Buffett lỗ 25 tỉ đô từ chứng khoán thì tài sản vẫn còn 37 tỉ đô, chỉ phải nhường lại ngôi giàu nhất thế giới lại cho người khác chứ đâu đến nỗi. Ai cũng khổ, nhưng dân Anh mất việc thì vẫn có trợ cấp xã hội, tuy cũng “muối mặt” lắm chứ không vui vẻ gì nhưng có còn hơn không. Ai cũng khổ, đồng bảng Anh có xuống giá thê thảm thì vật giá hầu như toàn bộ các nước châu Âu khác vẫn rẻ hơn ở Anh, trước đây rẻ hơn gấp rưỡi gấp đôi thì bây giờ rẻ hơn

ít lại, dân Ảng lê buồn vì mùa đông lạnh lẽo vẫn có thể có thể đi tắm biển Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha cho nổi buồn vui đi mà không sợ tốn kém nhiều.

Có ai đó nói, người giàu rồi trở thành nghèo mới là người khổ nhất vì đã quen với sự sung sướng, trong khi người nghèo hoài không khổ vì họ đã biết sung sướng thừa mứa là gì so sánh với hoàn cảnh hiện tại. Có lẽ người nói câu đó chưa thấy những chị ngâm mình dưới nước lạnh buốt riu tôm, hay những thanh niên ăn bụi nằm bờ ở rừng mắm, rừng đước chờ bắt ba

khía. Người nông dân nghèo vốn đã “khó từ ngã bảy ngã ba khó về”, bây giờ thời buổi khủng hoảng càng khổ hơn vì vật giá leo thang chóng mặt, ai lỡ có con đi học ở thành phố lại càng điêu đứng. Lần về Việt Nam tháng 10 năm ngoái, tôi ngạc nhiên làm sao với thu nhập bình quân đầu người như vậy lại có thể đáp ứng được vật giá chừng kia.

Nhưng thôi, ăn gọi mấm ba khía cho hết đi, nghĩ ngợi lẩn thân hoài!

London, 3-2009.

“Rất hồn nhiên và phóng khoáng theo đúng phong cách của Ngô Thị Giáng Uyên từ trước đến nay, cô gái đam mê du lịch tự nhận mình là “tín đồ” sùng bái chuyện ăn uống. Trên bước đường rong ruổi đó đây, cùng với việc khám phá vẻ đẹp nguyên sơ, tiềm ẩn của cảnh vật quanh mình, Uyên cũng kịp thưởng thức không ít món ngon vật lạ ở nơi chốn từng đặt chân qua”.

Tủ sách Tuổi Trẻ

Mời các bạn ghé thăm [Đào Tiểu Vũ's eBook](#) để tải thêm nhiều ebook hơn nữa.

