

Không phải người Việt sao lại mê tiệm Nhật?

Tác Giả: Nguyễn Hoàng Quốc/ VOA
Thứ Hai, 19 Tháng 10 Năm 2009 14:30

Nhà, vừa rồi, lúc ở Nice, tôi thường ghé ăn một tiệm Nhật nằm trên đường Paganini, nơi tập trung nhiều người Việt Nam. Quán decor trang trí rất đẹp, thức ăn ngon, cách tiếp đãi ân cần, lịch sự, và lúc nào cũng đông khách.

Chiếm tiệm là một người Việt Nam du học ở Pháp từ trước năm 1975, sau, chuyển sang kinh doanh và khá thành công trong lĩnh vực này. Nghe nói anh sống ở ít nhất là hai tiệm ăn ở Nice. Chưa kể các hình thức du lịch khác.

Anh có lẽ mê người Pháp vào ăn trong tiệm. Ông ta xem một tràng tiếng Nhật. Chưa quán không hiểu gì cả. Ông ta bèn chuyển sang nói tiếng Pháp: “Ông không phải là người Nhật, tại sao dám mê tiệm Nhật?”

Chủ quán quát lại ngay:

“Đi sang Nhật, bước vào tiệm McDonald’s hay KFC, có bao giờ ông hỏi chủ nhân có phải là người Mỹ hay không? Bước vào tiệm pizza, có bao giờ ông hỏi chủ nhân có phải là người Ý hay không? Vậy tại sao ông lại đòi hỏi phải là người Nhật mới decor một tiệm ăn Nhật? Đáng lẽ ông phải xem thức ăn ở đây có đúng phong vị Nhật hay không đã chưa? Có ngon hay không đã chưa?”

Vị khách người Pháp xin lỗi. Rồi lịch sự gọi món ăn. Ăn xong, còn khen ngon. Lần sau tôi ăn nữa.

Nghe, tôi thấy cũng có lý. Tại sao thức ăn Tây phương decor quy chuẩn quốc tế hoá, ai nấu và ai bán cũng decor, mà thức ăn Nhật cũng như thức ăn châu Á nói chung, trong đó có thức ăn Việt Nam, lại không?

Không phải người Việt sao lại mê tìm Nhật?

Tác Giả: Nguyễn Hoàng Quốc/VOA
Thứ Hai, 19 Tháng 10 Năm 2009 14:30

Bữa ăn Á châu quý trọng tinh thần; mà trọng tinh thần thì không thể công thức hoá được ai cũng học và nấu nướng nhau được không? Có chăng không? Một người nấu phở nhà cho bốn năm người ăn, có thể dùng lòng để nêm nếm rồi cho thêm chút muối, chút đường. Có thể tin được. Nhưng với một đầu bếp trong tiệm phở, mỗi ngày phải nấu cho hàng trăm người ăn, mình sẽ dùng máy ký xường, bao nhiêu muối và bao nhiêu đường, máy cân hành và chế độ nào quấy, v.v... Rồi thì, chế độ thành thói quen. Người đầu bếp sẽ không cần nêm nếm lại nữa.

Thì lúc này, đã có công thức rồi thì còn gì nữa? Mà đã là công thức thì tại sao lại không dạy được? Dạy cho người Việt Nam được thì tại sao không dạy cho một người nước ngoài nào đó được?

Trong cuốn tiểu thuyết Em có gì bí mật, hãy mail cho anh đăng trên Tiễn Văn, Nguyễn Văn Khoa:

“Chúng tôi vào quán phở do một người Nhật làm chủ trên đường Đinh Khôi. Tôi vốn cho rằng phở này ngon nhất Việt Nam. Phở xuất xứ từ miền Bắc, nhưng chủ quán Sài Gòn, phải mới được công nghệ hóa. Nước luộc chả phở Nhật đậm đặc như keo.”

Gần đây, đọc báo, tôi thấy một đầu bếp xuất hiện một số tiệm phở mà đầu bếp lại là người Mỹ. Một thế giới.

Mà cũng phải chú ý. Có hay ho gì việc dành được một món ăn hay một đặc sản gì đó.

Một ngày nào đó, ví dụ, bánh xèo phải biến thành pizza, đi đâu cũng bắt gặp. Mà đầu bếp không nhất thiết phải là người Việt. Thì sao?

Thì đáng vui chăng sao.

Đáng tự hào nữa là khác.

Không phải người Việt sao lại mê tiệm Nhật?

Tác Giả: Nguyễn Hoàng Quốc/ VOA
Thứ Hai, 19 Tháng 10 Năm 2009 14:30

Trên tôi về cái tiệm ăn Nhật Bản ở đường Paganini, Nice. Ở trên, tôi có nêu lên vài lý do tại sao tôi thích ghé tiệm này: Đẹp, ngon, ăn sạch, lịch sự. Còn có lý do này nữa: Chỉ quán và phục vụ đẹp là người Việt Nam.

Ồ, là người Việt Nam thì có dính dáng gì đến chuyện lòng món ăn Nhật Bản.

Có đấy!

Vài lần đi, vào tiệm, gọi các món ăn thuần Nhật Bản, tôi thấy ok. Không khác lắm lắm tiệm Nhật Bản chính gốc tôi thích ăn.

Một hôm, buổi tối, tôi gọi món cá hồi chiên. Dĩa cá được trình bày rất đẹp. Đẹp đến nỗi tôi ngần ngại không dám ăn. Phải lấy máy chụp một tấm trước đã. Nhìn ăn một hai giờ đầu tiên tôi thấy có cái gì như thiếu thiếu. Cá? Thì vẫn ngon. Nhìn có cái gì đó thiếu thiếu. Nhìn cách ăn của tôi, người chủ quán hiểu ngay tức khắc. Anh tôi đứng chực vào bếp rồi mang ra một chén nước chấm.

Tôi múc nước chấm lên miếng cá hồi.

Trời, chưa bao giờ tôi ăn cá hồi chiên theo kiểu Nhật Bản mà đậm đà và ngon đến thế!