

C  c  r t hay qu  d a leo đ   c t, g t và trình bày...

l c th i nh  hoa l c th i nh  chim đang s i c nh bay.



Không bi t c c b n th i nh  th i n o ch  t i, m c d  s ng   ngo i quốc kh  lâu và c  b n người ngo i quốc c ng không  t, những t i  i r t ng i r  b n b  ngo i quốc đ   n, nh t l   n th c  n Việt Nam.

Nghe, d  t  ng l  k  quốc. Mu n gi i thi u v n ho  Việt Nam th i c n g i hay cho b ng gi i thi u v n ho   m th c c a d n t c?

Ngh  đi xem, đ i v i ph n  n người ngo i quốc, Việt Nam c  g i kh c ngo i chiến tranh và  n uống?

Ngày x a, th nh tho ng người ta c n nh c đ n  o d i. Nh ng v  tr  c a  o d i c ng l c c ng lu m . Lu m  ngay   Việt Nam: C ng ng y c ng  t người m c, tr  n  sinh   c c tr  ng trung học. C ng lu m    h i ngo i:   x    nh, h u h t ph  n  Việt Nam đ u ng i m c  o d i, tr  phi đ     nh  th  vào c c m u n ng  m.

Nh ng   Tây ph  ng, th nh th c m  n i, chiếc  o dài h nh nh  c ng không phát huy h t s  tr  ng c a ch ng: C n m ng và c n gi  đ , m t m t, ph  bày các n t cong của th n th  và s c

Ăn vẹi bẹn Tây, thọt ngọ i

Tác Giả: Nguy n H ng Quốc

Th#7913; T#432;, 25 Th#225;ng 11 N#259;m 2009 13:06

trùng mủn cưa làn da; mủ khác, đồ tã áo có thể bay phồng phồng hủu làm tăng vọt thối tha cưa ngửi i mủc nó.

Một chiếc áo dài, văn hoá Việt Nam chỉ còn một hiên thân là các món ăn, đồ chơi là phở. Phở đi vào nhũu ngôn ngữ trên thế giới. Phở không còn đồ chơi đồ chơi. Các tiệm phở chỉ còn ghi chú Phở là nguyễn ngoàỉ quố c sỏ nhữ n ra ngay từ c khỏ c.

Tuy vậy, tôi vẫn nghĩ ăn chung thức ăn Việt Nam với người ngoại quốc.

Ngồi, chờ đợi vì những đồ ăn ngon của các món ăn Việt Nam. Tôi có cảm tưởng như mình đang thưởng thức cái ngon của thức ăn Việt Nam, cảm nhận những người quen, nhất là người Tây phương,...đi ch... khác ch...i.

Này nhé, nhiều học giả chuyên về ẩm thực của Việt Nam đã nêu lên nhận xét này: Điếm đồ ăn biếng ăn nhiều hơn là người Việt Nam không chịu thưởng thức món ăn bằng vị giác mà còn thưởng thức bằng công năng giác quan. Đúng hơn bản giác quan: Trú xúc giác. Chúng ta dùng đũa chứ không dùng tay; rút khi dùng tay, tró thưởng thức ăn các loại bánh tráng cuốn.

Trở lại c h t là vai trò c a v giác.

Món ăn ngon phở là món ăn ngon miền Bắc. Cái phở là giám khảo đầu tiên. Đó là chuyện dĩ nhiên và là điểm chung của tất cả người dân tộc. Người Việt Nam cũng thế. Vì cho thêm gia vị này nọ vào thức ăn là để đáp ứng nhu cầu này. Trong món tô phở hay tô hủ tiếu, chèo hủn, đã có chút muối, chút gừng ngào của đường hay bột ngọt, rồi còn có chút cay của tiêu, của ớt, và chút chua chua của chanh nữa thì mới tròn vẹn.

Sau n a là vai trò của th  giác.

Ngoài vị c ngon mi n g, th c ăn ph i nhìn sao cho b t m t n a. Trong chén n c m m pha sng sá nh vàng ph i thêm nh ng xác t t đ t t i thì m i th y ngon. Thay t t đ b ng t t xanh, cho

dù đồ cay nhau, chén nước mắm coi như bèo. Trong tô mì màu vàng như tảo bao giờ cũng có chút hành, ngò màu xanh nằm bên cạnh miếng bánh tôm màu nâu sẫm và những miếng thịt heo thái mỏng màu trắng, tất cả tạo thành một sự hài hoà về màu sắc.

Ngay khi việc bày một đĩa thịt gà trong bữa ăn cũng là một công phu. Thưởng thì người ta bày ngò và miếng thịt lên một đĩa, da gà ở dưới, thịt xếp lên trên, sau đó, người ta lại lật úp sang một đĩa khác để phần da gà nằm lên trên, rồi lên màu vàng ruộm rồi đặt một. Sau đó, người ta sẽ rắc một tí ngò xanh lên và cuối cùng, đặt một trái ớt đỏ ngay chính giữa, làm thành một tác phẩm tuyệt đẹp.

Ở các tiệm sang hay ở các bữa tiệc cỗ u kê, người ta còn bày đồ trò trang trí: Trái ớt thay vì được đâm cho nát thì lại được chẻ và bày ra thành hình cánh hồng như một đoá hoa đỏ rực. Cả cà rốt hay quả dưa leo được cắt, gọt và trình bày lúc thì như hoa lúc thì như chim đang sải cánh bay.

Đặc biệt hơn nữa là vai trò của khứu giác. Nhà văn Võ Phiến có một nhận xét tinh tế:

“Những người Việt Nam sành ăn đâu ăn bằng... mũi. Đối với những dân tộc khác, rau chọ là rau. Đối với chúng ta có một thứ rau gọi là ‘rau thơm’, rau mùi. Một rau thông thường của thiên nhiên đi vào vào bao tử, bớt quá chừng đáp ứng một vài đòi hỏi của vị giác, công dụng chính của nó là công dụng bôi trơn sinh lý, là nhằm một ích lợi thực tiễn.”

“Rau mùi không phải là thứ rau cho bao tử, mà là cho lòng mũi, cho cái khứu giác tinh vi của một dân tộc không phạm phu, một dân tộc như một ‘hồ ng’ hẳn là ăn. Rau mùi không làm ai no ruột thêm chút nào, nó chỉ có công dụng ngửi thu hút mà thôi. [...]”

“Trong một đĩa rau thơm, mùi nồng với mùi kia, tôn nhau lên, chế hoá nhau: Đó là một cuộc hoà tấu, một bản nhạc mùi.” (Võ Phiến, Tủ bút, nxb Văn Nghệ, California, 1986, tr. 82).

Trông cái mùi, hãy nhớ các món ăn của người Việt đâu đâu cũng ăn nóng. Trên bàn ăn của người Việt thưởng có khói to nghi ngút. Ở đây, khói chính là hồn thưởng. Bón chút của vị nếm là cái mùi. Chén nâng chén khói là đưa mùi bay cao và bay xa. Ngày xưa, những người sành ăn, khi đi dinh với tô phở vẫn mang theo bếp ra, công việc đầu tiên của họ là áp mũi lên trên tô phở để hít hà

Ăn với bạn Tây, thật ngớ ngẩn

Tác Giả: Nguyễn Hoàng Quốc

Thứ Tư, 25 Tháng 11 Năm 2009 13:06

cái mùi đặc biệt của phở. Chẳng thế cái mùi, ngớ ngẩn ta có thể sẽ bị đánh giá đặc biệt là phở ngon hay là dở.

Trở ng cái mùi, ngớ ngẩn Việt Nam đi đâu cũng mang cái...mùi đi theo. Ở ngoài quốc, muốn tìm nhà ăn ngon hay ? Đừng lo. Cứ dòm vào vỉa hè sau cửa hàng: Thở nào cũng có vài cây ớt hay vài dây hành, ngò, húng, rau răm, v.v... Đón gió của, cứ nghếch mũi lên hít hà vài cái: Thở nào cũng nhận ra mùi nồng của ớt, mùi hành, tỏi phi, v.v...

Nhưng đặc thù nhất là ngớ ngẩn Việt Nam còn thưởng thức món ăn bằng...thính giác.

Nhiều món ăn Việt Nam sẽ không thể ngon đặc biệt nếu nó không kêu vang lên. Ăn bánh tráng nướng hay bánh phở nướng tôm hay ngay cả mì nướng chả giò (nem) mà không nghe tiếng xốp xốp sẽ không thấy ngon. Ăn cà muối mà không nghe tiếng nổ bốp trong miệng sẽ không thấy đã. Ăn phở hay hủ tiếu mà không thấy giòn quá, cứ nhai từng miếng thì cũng hơi chán.

Món ngon phải giòn. Đó mới chính là điều đáng ngớ ngẩn. Ngớ ngẩn ta ăn một cách nhai nhai, nhai nhai, nhai không miếng mà mình thì cứ nhóp nhép nhào, thật kỳ. Bị vậy, không phải ngẫu nhiên mà những món ăn ngớ ngẩn Việt Nam khoái khẩu nhất thì những ăn ở nhà chủ không phải là tiếu m. Ở những nhà hàng lớn, càng sang trọng bao nhiêu, ăn uống càng rộn rên bao nhiêu, càng mất hào hứng bấy nhiêu.

Ở nhà hàng lớn vậy, lại có mấy ngớ ngẩn bị mũi lỗ ngớ ngẩn bên cạnh nhai thì lại càng chán.