

Không phải người Nhật sao lại mua mì 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 mì Nhật nằm trên đường Paganini, nơi tập trung nhiều tiệm ăn Việt Nam. Quán decor trang trí rất đẹp, thức ăn ngon, cách tiếp đãi ân cần, lịch sự, và lúc nào cũng đông khách.

Chợ mì là một ngành ở Việt Nam du nhập từ Pháp từ trước năm 1975, sau, chuyển sang kinh doanh và khá thành công trong lãnh vực này. Nghe nói anh sống ở ít nhất là hai tiệm ăn ở Nice. Chưa kể các hình thức đầu tư khác.

Anh không có vốn một ngành ở Pháp vào ăn trong tiệm. Ông ta xem mì trắng tiếng Nhật. Chợ quán không hiểu gì cả. Ông ta bèn chuyển sang nói tiếng Pháp: “Ông không phải là người Nhật, tại sao dám mở tiệm Nhật?”

Chợ quán quyết định ngay:

“Đi sang Nhật, bắt đầu vào tiệm McDonald’s hay KFC, có bao giờ ông hỏi chủ nhân có phải là người Mỹ hay không? Bắt đầu 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 được mở 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?”

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

Nghe, tôi thấy cũng có lý. Tại sao thức ăn Tây phương được quy định quốc tế hoá, ai nấu và ai bán cũng được, 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 Nhọt?

Tác Giả: Nguyễn Hồng Quốc/ VOA

Thứ Hai, 19 Tháng 10 Năm 2009 14:30

Bữa tiệc ăn Á châu quý vị sẽ tình tứ; mà sẽ tình tứ thì không thể công thức hoá được ai cũng học và nấu nướng nhau được chứ? Có chứ không? Một người nấu phở ở nhà cho bốn năm người ăn, có thể dùng lưỡi 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, dùng chảo xào nấu, nêm nếm bằng tay, cũng dùng lưỡi để nêm nếm từng ngày này qua ngày khác thì lại là chuyện khó tin. Người có trí thông minh một chút, sau một thời gian đường phố, sẽ nhận ngay với người nấu phở, mình sẽ dùng máy ký xới, bao nhiêu muối và bao nhiêu đường, máy chế hành và chế gừng nào qu, v.v... Rồi, chế chế sẽ 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 V, Nguyễn Văn:

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

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

Mà cũng phải chờ. Có hay ho gì việc dành để quy định một món ăn hay một đểc sẽ gì đó.

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

Thì đáng vui chứ 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 là vài cái tiệm ăn Nhật Bản ở đường Paganini, Nice. Trên, tôi có nêu lên vài lý do tại sao tôi thường ghé tiệm này: Đẹp, ngon, ăn sạch, sạch sẽ. Còn có lý do này nữa: Chỉ quán và đầu bếp là người Việt Nam.

Nếu, là người Việt Nam thì có đáng gì đến chuyện món ăn Nhật Bản.

Có đây!

Vài lần đầu, vào tiệm, gọi các món ăn thuần Nhật Bản, tôi thấy ok. Không khác mấy mấy tiệm Nhật Bản chính gốc tôi thường 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 gắp 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 dậy vào bếp rồi mang ra một chén nước sốt.

Tôi múc nước sốt lên miếng cá hồi.

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