

Đi tua “Italian Holiday”, 8 ngày, 4 tỉnh: Rome, Venice, Florence và Italian Lakes. Biết viết gì đây. Tòa Thánh Vatican, nhà thờ, viện bảo tàng, di tích đổ nát, kiến trúc La Mã, đồ da, nữ trang bằng vàng, thời trang quần áo, thăng cảnh thơ mộng hay cuộc đời và sự nghiệp của các danh tài như Leonardo Da Vinci, Michelangelo, họa sĩ kiêm điêu khắc gia kiêm trúc sư... Biết bao trang giấy, biết bao nhiêu mực mới đủ. Thôi thì viết vài giòng về Người Tình La Tanh (Latin Lovers) và văn hóa ẩm thực Ý vậy.



Người Tình La Tanh.

Hình ảnh người đàn ông phong trần, râu không cạo, lái chiếc vespa như chàng phóng viên (Gregory Peck) chở nàng công chúa (Audrey Hepburn) trong phim Vacances Romaine đã làm rung động biết bao nhiêu trái tim thiếu nữ của ba, bốn chục năm về trước. Hình ảnh người đàn ông Ý như một Người Tình La Tanh lý tưởng, lãng mạn, yêu đương cuồng nhiệt là sự thật hay chỉ là huyền thoại mà thôi? Một đặc tính của người con trai Ý là lòng quyết luyến người mẹ. Ngay cả khi đã lớn tuổi, người đàn ông Ý cũng vẫn còn cần sự thương yêu và sự hiểu biết của người mẹ. Theo như thống kê gần đây thì đàn ông Ý chỉ là một đoàn Con Trai Của Mẹ (Mummies' Boys) mà thôi. 65.5% con trai ở

nha với mẹ và (bố) cho tới ít nhất là 34 tuổi. Một phần là vì thất nghiệp và giá nhà cửa quá cao nên người con trai không đủ tài chính để dọn ra ở riêng. Một phần nữa là vừa được mẹ cho ăn ngon lại vừa được mẹ nuông chiều nữa. Số 33.5% còn lại tuy đã ra ở riêng nhưng 42% của số này chỉ dọn đi không quá một cây số nhà của bố mẹ. Và hàng ngày, 70% số người này vẫn về nhà mẹ ăn trưa đồng thời cũng không quên mang quần áo dơ về cho mẹ giặt nữa.

Triển vọng lập gia đình rất là mỏng manh. 18% các chàng

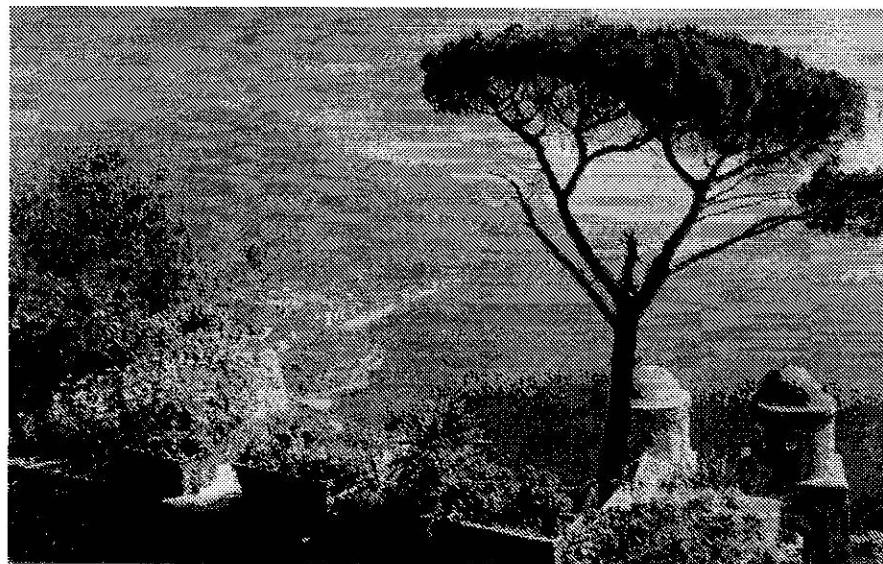
trai tuổi từ 18 đến 30 thú nhận không biết dời sống tình ái là gì. 20% cũng cho biết là có vấn đề trong việc yêu đương vì mỏi mệt với công việc hàng ngày và thần kinh căng thẳng vì nạn kẹt xe. Ngược lại các ông già trên 60 mươi lại có một cuộc sống tình ái rất ướt át. Tóm lại, các bà, các cô thích mẫu Người Tình La Tanh nên kiểm mấy ông già hưu đì vừa có tiền lại vừa có tình.



Ẩm Thực.

Nói tới nước Ý, chúng ta không thể nào không nói tới văn hóa ẩm thực của nước này. Về thức uống, Ý rất nổi tiếng về hai thứ: rượu vang và cà phê. Ý là một nước sản xuất nhiều rượu nhất thế giới. Trên 4 triệu mẫu đất đã được dùng để trồng nho và sản xuất lối một phần năm tổng số rượu trên toàn cầu. Tuy không ngon bằng rượu của Pháp vì

thiếu kiểm soát về phẩm chất nhưng rượu của Ý cũng rất đặc biệt nhất là giá cả lại phải chăng nữa. Người Việt mình, tuy ít quen thuộc với rượu Ý, nhưng chắc cũng có đôi lần nếm qua rượu vang đỏ Chianti của vùng Tuscany. Các nhà sản xuất rượu gồm các cơ sở chế biến được trang bị với những máy móc tân tiến nhất xen lẫn với những gia đình chế biến rượu theo lối cổ truyền dùng nhân công làm căn bản để sản xuất vài ba trăm chai một năm cho gia đình cùng bạn bè cô bác. Ngoài rượu ra, Ý còn rất

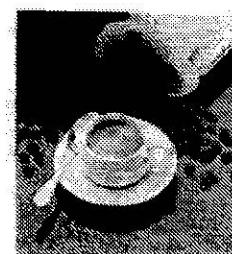


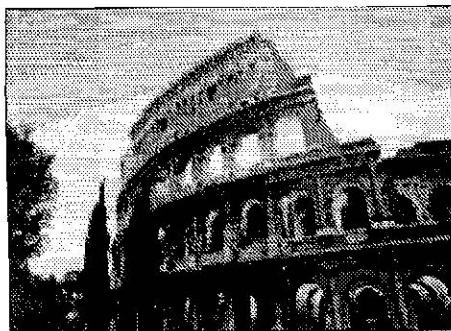
Ý ĐẠI LỢI NGƯỜI TÌNH LA TANH và ẨM THỰC

LMH

nổi tiếng về việc sản xuất và pha chế cà phê nữa. Sau đây là những loại cà phê thường bán ở các tiệm bên Ý:

- Espresso: cà phê đen pha rất đậm để uống với đường, không sữa.
- Cappuccino: espresso pha với sữa sủi bọt.
- Caffe latte: espresso pha với sữa





Cố thành La Mã

nóng.

- Caffe bag: espresso decaf cho các bạn sợ mất ngủ hoặc tim đập nhiều.
- Caffe americano: cà phê kiểu Mỹ dùng espresso pha loãng với nước.
- Caffe corretto: espresso pha với rượu liqueur.

Người Ý chỉ uống Cappuccino trong bữa ăn sáng trước 12 giờ trưa mà thôi. Họ uống cà phê âm ấm chứ không uống nóng. Muốn uống nóng chúng ta phải nói " Molto Caldo".

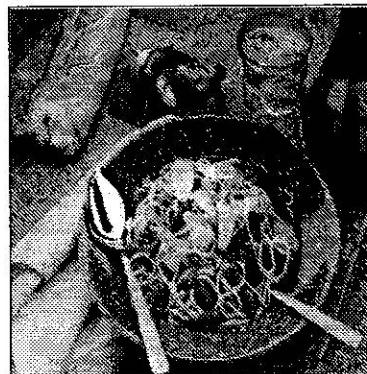
Ngoài ra, Ý còn có 2 món ăn đặc đáo nữa đó là Pasta(mì) và Pizza. Cho tới nay không ai biết chắc chắn là người Ý hay người Trung Hoa ai là người đầu tiên đã phát minh ra mì cả. Người Trung Hoa thì nói là Marco Polo, một thương gia Ý đi theo con đường tơ lụa(silk road) sang Trung Hoa vào thế kỷ thứ 13 khi về Ý đã mang theo món mì soi. Ngược lại, người Ý lại nói là họ đã biết làm mì từ mấy ngàn năm rồi.

Bằng chứng là các nhà khảo cổ đã tìm thấy trong một ngôi mộ cổ thuộc thế kỷ thứ 6 trước Công Nguyên một số dụng cụ để làm mì như thớt để cán bột và dụng cụ nhỏ để cắt bột thành mì. Mì của Ý được sản xuất với nhiều hình dạng và kích thước khác nhau: mì đũa (spaghetti), mì sợi dẹp (linguini), mì ống (panne và rigatone), mì vỏ sò, vỏ ốc (conchighe), mì cái nơ hay con bướm (far felle), mì ruột gà (fusilli)... Ngoài ra còn có nhiều tiệm bán mì với hình dạng bộ phận sinh dục nam và nữ nữa.

Ở Việt Nam, miền Bắc và miền Nam ăn uống khác nhau. Bắc có rau muống, phở tái còn Nam có giá sống, hủ tiếu. Lúc đầu ăn không quen nhưng ăn rau muống mãi rồi cũng chán lâu lâu được

thưởng thức tí giá sống cũng ngon đáo để. Nhất là món nộm giá vừa có giá sống lại vừa có đậu phụ nữa. Ở Ý cũng vậy, hai miền Nam Bắc ăn uống cũng khác nhau. Miền Bắc ăn loại mì dẹp, còn miền Nam ăn loại mì ống. Miền Bắc ăn mì tươi làm tại gia với bột và trứng. Nước sốt thì lấy thịt bò non và cà chua làm căn bản. Còn miền Nam thì ăn mì khô, không trứng làm tại các hảng xưởng. Nước sốt thì lấy thịt heo làm chuẩn. Một điều khác biệt nữa là miền Bắc dùng bơ còn miền Nam dùng dầu olive để nấu ăn. Có một điều cũng nên nói đó là spaghetti meat balls. Món này là một món ăn thuần túy Mỹ mà người Ý nấu cho những người Mỹ xa quê hương lúc nhớ nhà.

Bánh pizza có xuất xứ từ tỉnh Naples thuộc miền Nam nước Ý vào thế kỷ



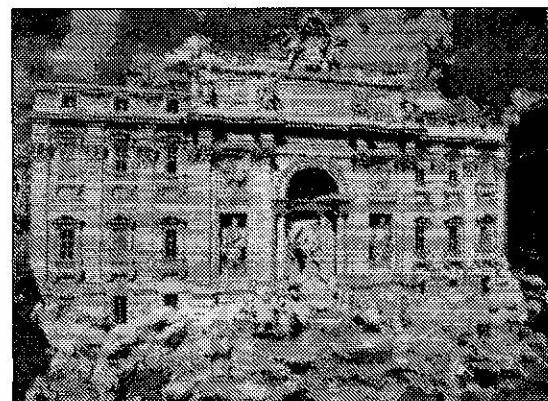
Mì Spaghetti kiểu Ý

thứ 18. Là một món ăn bình dân, rẻ tiền, bánh này chỉ được nổi tiếng từ năm 1889 khi được làm để vinh danh hoàng hậu Margherita. Bánh đó làm bằng bột, hình tròn, dẹp, màu trắng, trên có sốt cà chua màu đỏ và rau húng quế màu xanh lá cây. Ba màu trắng, xanh, đỏ hợp lại là màu cờ của nước Ý. Bánh này thành công đến nỗi sau này mỗi khi di cư đến nước nào sinh sống, người Ý cũng vẫn thường ăn món ăn quê nhà đó. Nhờ vậy mà ngày nay nhiều dân tộc trên thế giới cũng được thưởng thức lây món ăn dân tộc này nhất là trong mùa football ở Mỹ. Người Trung Hoa ăn tất cả con vật có chân còn người Ý ăn tất

cả con vật biết bay dù lớn hay nhỏ như chim cút, sơn ca, trĩ, bồ câu rừng... Các món ăn đặc biệt của Ý không phải là các món ăn làm cho vua chúa hoặc đức Giáo Hoàng mà là những món ăn của nhà nghèo như đuôi bò, óc, đồ lồng, ngầu pín và giò heo thuộc phần thứ năm (fifth quarter) của gia súc.

Cũng như các nước khác trên thế giới, Ý không có một nhà bếp Ý (Italian Cuisine) mà là tổng hợp của 23 nhà bếp vùng lấy nguyên liệu tươi, ngon và bổ của địa phương để nấu ăn. Tuscany nổi tiếng với bò Chianina(loại thịt bò này rất ngọt thịt nên không cần thêm sốt như các dầu bếp Pháp thường làm mà chỉ cần nêm nếm với dầu olive, rượu dấm và tỏi rồi đem nướng), thỏ, heo rừng, thỏ rừng, nấm và dầu olive. Naples nổi tiếng với mực và mực ma. Rome nổi tiếng với bò non và dăm bông. Emilia-Romagna nổi tiếng với đùi thịt heo muối và xúc xích. Umbria nổi tiếng với thịt heo và nấm đen mọc dưới đất. Piemont nổi tiếng với nấm trắng mọc dưới đất. Người Ý phải dùng chó săn để đánh hơi loại nấm này (gần đây một trái nấm trắng nặng hai pounds đã được bán với giá US\$ 34,000 trong một cuộc bán đấu giá từ thiện tại tỉnh Piemont thuộc phía Bắc nước Ý). Hải sản bên Ý cũng rất phong phú nhờ nằm giữa hai biển Adriatic và Tyrrhenian (Ý một năm đánh trên 700 triệu pounds cá).

Do đó, đi Ý muốn ăn ngon thì phải mùa nào thức đó và cũng phải vùng nào thức ăn đó nữa. Xin chúc các bạn du lịch Ý Đại Lợi vui với người tình La Tanh . ■



Lâu đài Trevi Fountain, La Mã