

NHỚ VỀ ÔNG LÊ VĂN (1937-2021),

**cựu Chủ Biên Ban Việt Ngữ
Đài VOA – Tiếng Nói Hoa Kỳ**



Biên soạn: **Phan Anh Dũng**

Rockville, Maryland USA

23/12/2021

Lê Văn, biên tập viên kỳ cựu của VOA, qua đời ở tuổi 84

NGUỒN - <https://www.voatiengviet.com/a/le-van-cuu-phat-thanh-vien-ky-cuu-cua-voa-qua-doi-o-tuoi-84/6282930.html>

Lê Văn, chủ biên kỳ cựu của ban Việt ngữ Đài Tiếng nói Hoa Kỳ với giọng nói thân thuộc với hàng triệu thính giả Việt Nam suốt nhiều thập niên, qua đời ngày thứ Bảy, 23 tháng 10, thọ 84 tuổi.

Ông ra đi thanh thản trong giấc ngủ và sau hai năm mắc bệnh ung thư, vợ của ông cho biết. Bà không cho biết thêm chi tiết về bệnh tình của chồng.

Làm việc cho VOA từ năm 1964 đến khi về hưu vào năm 2002, ông được các đồng nghiệp thuộc mọi thế hệ kính trọng về tác phong chuyên nghiệp và vốn hiểu biết sâu rộng, và được thính giả gần xa tin tưởng và quý mến về những thông tin mà ông đem tới cho họ.

Ông được xem là một trong những tượng đài trong lĩnh vực phát thanh tin tức tiếng Việt ở Mỹ. Với kinh nghiệm gần 40 năm trước micro, ông là một trong những tiếng nói tiêu biểu nhất của ban Việt ngữ, mang đến cho thính giả những tin tức mới nhất và đáng tin cậy nhất từ những thời khắc nóng bỏng của Chiến tranh Việt Nam cũng như khơi lên hy vọng cho những người dưới đáy vực tuyệt vọng trong những năm hậu chiến.

Trong những phát biểu cuối cùng của ông trước khi qua đời, ông trò chuyện với VOA về những kỷ niệm đáng nhớ của ông với thính giả khắp nơi, nêu bật sức lan tỏa và tác động to lớn từ những chương trình phát thanh của ông.

“Sau năm 1975, mỗi một lần tôi có dịp lên sân khấu phát biểu về một điều gì đó thì đến khi tôi đi xuống rất nhiều người tới nói với tôi rằng là ông Lê Văn, tôi xin phép cho tôi ôm ông một cái,” ông nói trong một cuộc phỏng vấn vào tháng 9.

“Tôi mới bảo ủa tại sao có người muốn tới đây ôm mình một cái, thì họ mới nói là bởi vì hồi xưa tôi ở Việt Nam tôi nghe ông nói về những chương trình

ở bên Mỹ này giúp cho người Việt có cơ hội thoát khỏi chế độ cộng sản và đi ra nước ngoài, thì cái điều đó khiến chúng tôi nức lòng phấn khởi bởi vì đã có lúc nhiều người trong bọn chúng tôi, những người đi tù cải tạo thất vọng muốn tự tử.

“Nhưng mà đến khi tôi nghe ông loan tin về những chương trình của chính phủ Mỹ thương thuyết với Việt Nam để đưa những người trước kia từng cộng tác với Mỹ, từng làm việc cho các cơ quan của Mỹ hay là những người muốn được sang thế giới tự do thì có thể ra đi theo những chương trình mới đó, lúc đó chúng tôi nhớ có những tin tức như vậy mà chúng tôi sống sót, chúng tôi bỏ ý định tự tử đi.

“Đây là cái tác động tâm lý lớn nhất và nó cũng là một niềm an ủi đối với tôi bởi mình đã đem đến cho đồng bào những tin tức mà họ rất mong muốn, họ rất cần được biết.”



Lê Văn và vợ trong một bức ảnh chụp gần đây.

‘Tiếng nói’ của Đài Tiếng nói Hoa Kỳ

Những người từng làm việc với Lê Văn nói họ mãi biết ơn ông về sự giúp đỡ mà họ từng nhận được từ ông. Ông được mô tả là một ký giả tài năng luôn hết lòng với công việc và tận tâm hướng dẫn những đồng nghiệp ít kinh nghiệm hơn.

Cựu phát thanh viên Lan Phương, nhân viên của VOA Tiếng Việt từ năm 1986 đến năm 2012, nói đến giờ này bà vẫn xem Lê Văn như một người anh cả trong gia đình. Bà nói những chỉ dẫn của ông trong tư cách chủ biên là những bài học quý giá đầu tiên khi bà bắt đầu sự nghiệp của mình.

“Trong vấn đề dịch thuật, khi mình dịch tin bác ấy chỉ dẫn cho mình sửa đổi làm sao cho thoát ý. Trong những bài phóng sự mình viết, bởi vì mình không có thì giờ nhiều cho bài viết để phát thanh, bác ấy luôn luôn hướng dẫn viết làm sao cho nó cô đọng, súc tích, đầy đủ và phải trong một thời lượng cho phép. Bác ấy chỉ dẫn từng chút từng chút một,” bà chia sẻ.

Đó cũng là những nhận xét của nhà báo Nguyễn Văn Khanh, cựu giám đốc ban Việt ngữ Đài Á Châu Tự do. Ông từng được Lê Văn tuyển mộ và làm việc tại ban Việt ngữ của VOA trong những năm 1990. Đến giờ ông vẫn nhận mình là học trò của ông.

“Anh ấy bắt tôi phải ngồi xuống, đưa cái bài tôi viết và bảo rằng cái chỗ này thêm một dấu phẩy, chỗ kia phải thêm một dấu chấm. Những điều nhỏ nhoi như thế đã khiến tôi học hỏi được rất nhiều từ anh,” nhà báo kỳ cựu này nói.

“Ông ấy rất bình tĩnh khi ông ấy ngồi trước micro. Điểm đó tôi tập mãi mà không được. Điểm thứ nhì là giọng nói của ông ấy rất đặc biệt, một giọng nói rất là dịu dàng. Kể cả những lúc ông phải đưa ra những lời lẽ đầy cương quyết thì ông cũng vẫn rất là dịu dàng, không chỉ với anh em chúng tôi mà với cả khán giả của đài VOA trong suốt bao nhiêu năm trời.”

“Có thể nói ông thầy tôi là ‘tiếng nói’ của Đài Tiếng nói Hoa Kỳ.”

Lê Văn tên thật là Lê Lai. Ông sinh ngày 28 tháng 4 năm 1937 ở Nam Định. Ông lấy bằng cử nhân luật và văn chương sau khi di cư vào miền Nam năm 1954. Năm 1961, ông sang Mỹ học cao học lấy bằng thạc sĩ về Khoa học

Chính trị tại Đại học Georgetown ở thủ đô Washington. Sau khi về hưu, ông dọn về sinh sống ở thành phố Houston bang Texas cho đến khi qua đời.

Người thân và bạn bè cho biết ông là người có tính tình nồng hậu, ấm áp, biết tận hưởng cuộc sống. Ông đặc biệt am hiểu về rượu vang và đã viết một cuốn sách về nó.

Gia đình dự định tổ chức tang lễ cho ông vào ngày 12 tháng 11 ở Houston và sau đó sẽ hỏa thiêu. Tro cốt của ông sẽ được an táng tại bang Virginia, nơi ông từng sống phần lớn cuộc đời khi ông làm việc tại VOA.

“Chồng tôi có nhắn nói lại với VOA rằng ông ấy rất cảm ơn ân tình của tất cả thính giả mọi nơi,” bà Lê Văn nói trong niềm xúc động nghẹn ngào.

24/10/2021

Hàng Long



CÁO PHÓ

TRONG NIỀM TIN ĐỨC CHÚA GIÊSU KITÔ,
GIA ĐÌNH CHÚNG TÔI THÀNH KÍNH BẢO TIN



Ông Lê Văn AN TÔNG LÊ LAI

Cựu Chủ Biên Đài Tiếng Nói Hoa Kỳ (VOA)
đã từ trần ngày 23 tháng 10 năm 2021 tại Houston, Texas,
sau 85 năm tại thế.

Thánh Lễ An Táng sẽ được cử hành vào lúc 11 giờ sáng
Ngày thứ sáu 12 tháng 11 năm 2021 tại

St Cyril of Alexandria Catholic Church
10503 Westheimer Road, Houston, Texas 77042

và sau đó tro cốt sẽ được đưa về nơi an nghỉ cuối cùng tại

Saint Mary's Historic Church and Cemetery
5612 Fairfax Station Road, VA 22039

Thánh Lễ An Táng và Hạ Huyệt sẽ được cử hành vào lúc 10 giờ sáng
Ngày thứ ba 23 tháng 11 năm 2021 tại đây.

Nguyện xin linh hồn An Tông sớm được về hưởng Nhan Thánh Chúa.

TANG GIA ĐỒNG KÍNH BẢO

Hiền Thê: Virginia Le - Xuân Lan

Trưởng Nữ: Theresa Lê Lan-Hương và con trai Nicolas Thiên Lý Dégardin, Paris, France

Thứ Nữ: Cecilia Lê Lan-Anh, chồng John O'Laughlin và con trai Alexander Vinh O'Laughlin, San Francisco

PHÂN ƯU

Vô Cùng Thương Tiếc
khi nhận được tin



Ông Lê Văn An Tôn Lê Lai

Cựu Chủ Biên Ban Việt Ngữ Đài Tiếng Nói Hoa Kỳ (VOA)

đã được Chúa gọi về ngày 23 tháng 10 năm 2021
tại Houston, Texas,
hưởng thọ 85 tuổi.

Chúng tôi, cựu đồng nghiệp với ông Lê Văn, xin thành kính chia buồn với Bà Lê Văn, nữ danh Virginia Lê Xuân Lan, và tang quyến.

Nguyện xin linh hồn ông Lê Văn sớm được về hưởng Nhan Thánh Chúa

Huyền Trang
Thanh Hương
Minh Phượng và Anh Ngọc
Chu Uyên
Phương Lan
Hoài Hương

Trịnh Đức Thông
Nguyễn Văn
Phạm Trọng Lệ
Nguyễn Trần Kiểm
Chu Văn Hải
Võ Duy Ái
Lê Thuần Khương
Nguyễn Tường Tâm
Dương Ngọc Hoán



PHÂN ƯU

Nhận được tin buồn Phu Quân Chị Virginia Le - Xuân Lan là:

Ông Lê Văn

AN TÔN LÊ LAI

Cựu Chủ Biên Đài Tiếng Nói Hoa Kỳ (VOA)

Đã từ trần ngày 23 tháng 10 năm 2021 tại Houston, Texas, sau 85 năm tại thế.

Xin thành thật chia buồn cùng Chị Virginia Le - Xuân Lan và toàn thể Tang Quyển.
Nguyện cầu linh hồn An Tôn sớm được về hưởng Nhan Thánh Chúa.

ĐỒNG THÀNH KÍNH PHÂN ƯU

Trần Dạ Từ-Nhã Ca • Kiều Chinh • Khánh Ly • Đoàn Quốc Sỹ và Gia đình
Nguyễn Xuân Nghĩa • Ô.B. Cung Tiến • Ô.B. Vũ Đình Minh • Bà Nghiêm Phú Phi • Phan Tấn Hải • Trịnh Y Thư
Thụy Trinh • Phương Đình Dung & Sớm Mai • Phương Đông & Tuyết Vân • Hòa Bình
Sông Văn • Như Băng • Vành Khuyên & Bảo Phương
Ann Phong • Nguyễn Minh & Kim Dung Trinh • Jimmy-Nhật Hà
và Tòa soạn Việt Báo



23 tháng 11, 2021 – TIN NGẮN TỪ N.V.K. (California)

Sáng hôm nay, tro cốt của ông Lê Văn được an nghỉ ngàn thu trong một nghĩa trang công giáo tại Fairfax Station, tiểu bang Virginia, cách trụ sở VOA trong DC 20 miles. Có khoảng 70 người tham dự thánh lễ và sau đó tiễn đưa tro cốt đến nơi an nghỉ vĩnh viễn.

Du học Hoa Kỳ cuối thập niên 50, đầu thập niên 60, sau khi đỗ cử nhân tại đại học Saigon, ông theo học Georgetown University, xong Cao học chuẩn bị học trình Tiến sĩ thì ông cộng tác với VOA. Trong Tết Mậu Thân 1968, giọng nói của ông loan tin chính phủ Saigon đã làm chủ tình thế, tạo niềm tin và sự hy vọng, sau khi tin tức không rõ ràng từ đêm Giao Thừa qua Mồng Một Tết đã làm giao động dân Việt mọi nơi.

Sau biến cố 30 tháng 4 năm 1975, giọng nói của ông trong chương trình phát thanh tạo ra sự hy vọng nhất là kể từ 30 tháng 4 năm 1976 có bài hát "Saigon ơi Vĩnh Biệt" của Nam Lộc như nhạc hiệu mở đầu.





Lê Văn: ‘Món quà của Thượng Đế’

Đỗ Văn Trọn - October 29, 2021

NGUỒN - <https://www.nguoi-viet.com/tuong-nho/le-van-mon-qua-cua-thuong-de/>

Cuối cùng rồi tôi cũng tiễn biệt Nhà Truyền Thông Lê Văn, cựu chủ biên Ban Việt Ngữ Đài Tiếng Nói Hoa Kỳ (VOA) - Cây Đại Thụ của truyền thanh, là người anh khả kính của chúng tôi.

Anh Lê Văn, một nhà báo-một nhà truyền thông quốc tế, có một giọng nói âm hưởng miền Bắc, với giọng đọc đặc biệt trầm/bỗng, du dương thu hút người nghe từ bao thập niên qua. Người miền Nam từ thôn quê đến thành phố, những ai có radio đều đã từng nghe Đài Phát Thanh VOA và Đài Phát Thanh BBC mà Lê Văn và Đỗ Văn là một tiêu biểu.



Nhà báo Lê Văn trong một lần đến thăm nhật báo Người Việt ở Westminster, California. (Hình: Triết Trần/Người Việt)

Chủ biên Lê Văn tên thật là **Lê Lai**, sinh ngày 28 Tháng Tư, 1937, tại Nam Định, ra đi về miền đất mới lúc 6 giờ sáng 23 Tháng Mười, 2021, tại Houston-Texas, sau 85 năm tại thế.

Trước khi mệnh chung, anh đã tự làm cáo phó và dặn dò người vợ mẫu mực là chị Virginia Lê-Xuân Lan: “Đừng bao giờ đưa anh vô bệnh viện. Anh sống như vậy là quá đủ. Hãy để anh ôm giữ lấy em như nỉu kéo những ngày còn lại trong suốt 54 năm hạnh phúc-thủy chung mà chúng ta có được...”

Và anh Lê Văn đã có một giấc ngủ dài, ra đi trong thanh thản bên vòng tay yêu thương của người vợ hiền. Gia đình sẽ hỏa táng anh Lê Văn và Thánh Lễ được tổ chức vào Thứ Sáu 12 Tháng Mười Một, 2021, tại St Cyril of Alexandria Catholic Church, 10503 Westheimer Road, Houston, Texas 77042.

Chủ biên Lê Văn được học bổng quốc gia, du học tại Mỹ năm 1960. Anh theo học ngành Bang Giao Quốc Tế tại trường Đại học GEORGETOWN-WASHINGTON D.C. Sau khi tốt nghiệp, người bạn của anh là Tiến Sĩ Nguyễn Tiến Hưng có ý mời anh về Việt Nam để tham chính, với một chức vụ quan trọng hàng thứ trưởng nhưng anh từ chối, tiếp tục dần thân và cống hiến cho truyền thông.

Năm 1964, khi còn ở ghế nhà trường, anh Lê Văn đã cộng tác với Đài Tiếng Nói Hoa Kỳ (VOA), đến năm 1967 thì anh chính thức làm việc tại đây, giữ chức vụ chủ biên trong một thời gian dài. Năm 2001 thì anh về hưu. San Francisco, San Jose, Orange County, Bangkok, Paris... là những nơi anh dẫn đo lựa chọn, nhưng rồi Houston là nơi ươm giữ phần đời của anh.

Đài Tiếng Nói Hoa Kỳ (VOA) được thành lập ngày 1 Tháng Hai, 1942, nhằm chống lại những mục kích tư tưởng trong chiến tranh với Nhật ở Thái Bình Dương-Trần Châu Cảng và Đức Quốc Xã ở Âu Châu.

Chủ biên Lê Văn đã có sáng kiến mở ra chuyên mục “Người Việt Hải Ngoại,” đáp ứng sự khao khát của người nghe. Từ đó, những sáng tác của văn nghệ sĩ, của những giọng ca quen thuộc được bay bổng về quê nhà như bài hát: “Khi Tôi Chết Hãy Đem Tôi Ra Biển” thơ Du Tử Lê – nhạc Phạm Đình Chương; Sài Gòn Vĩnh Biệt - nhạc Nam Lộc qua tiếng hát Khánh Ly...” cùng nhiều câu chuyện thương tâm vượt biển-băng rừng-vượt núi... được truyền nhân-bộ nhân kể lại bằng máu và nước mắt khi vượt thoát.

Đại dương là một nắm mồ vĩ đại. Rừng sâu còn im ỉm những bóng ma hồn tử. Cái bóng của đau thương, của biền biệt...vẫn còn trong tâm trí của giống nòi.

Chương trình ODP (Ra Đi Có Trật Tự), H.O (Cựu Tù Nhân Chính Trị) được chủ biên Lê Văn thông tin, hướng dẫn tỉ mỉ, cách làm thủ tục xin xuất cảnh trên làn sóng điện VOA đem lại hy vọng cho bao người.

Có lần, tôi chứng kiến một gia đình H.O chờ chủ biên Lê Văn ở sau sân khấu để được gặp anh bày tỏ lòng biết ơn. Khi họ còn ở quê nhà, chính nhờ những bản tin mà anh Lê Văn loan tải đã giúp họ thôi ý định quyên sinh.

Chỉ một ngày được tin chủ biên Lê Văn mất, nhiều người thương tiếc chia sẻ trên facebook:

– Một Giòng Sông: “Giống như người ở địa ngục được nghe lời an ủi của thiên thần...”

– Diễm Duyên: “Vô cùng thương tiếc. Một người cả đời phục vụ cho tiếng nói của cả triệu con tim. Chúc Người an nghỉ nơi cõi vĩnh hằng...”

– Trịnh Vĩnh Phúc: “Ông là một nhà báo quốc tế kỳ cựu, là nhân chứng của lịch sử dân tộc trong hơn nửa thế kỷ...! Vẫn nhớ giọng đọc đầy cuốn hút của ông...”

– Thanh Nga: “Em thường nghe chú đọc lúc chiều và tối từ năm 1990, lúc đó em 11 tuổi. Toàn nghe lén và hai cha con cùng nghe...”

Không những thính giả bày tỏ sự kính mến đến chủ biên Lê Văn, mà giới văn nghệ sĩ cũng nợ anh một ân tình. Nhờ anh mà những tác phẩm, nhạc phẩm được đến sâu rộng với thính giả ở quê nhà.

Tôi may mắn được thân quen với chủ biên Lê Văn 40 năm qua. Năm 1982, tôi rất cảm động và ngạc nhiên khi anh Lê Văn từ Hoa Thịnh Đốn bay đến San Jose để dự buổi ra mắt sách của tôi. Và từ đó, hai anh em càng gắn bó thân thiết với nhau hơn. Dù ở rất xa nhau nhưng hai anh em đều tạo điều kiện gặp nhau. Gần như, những buổi ra mắt sách, những buổi văn nghệ, những chuyến Hội Ngộ Trùng Dương... do tôi tổ chức, anh chị Lê Văn có tham dự.



*Cựu Chủ Biên Lê Văn – Đài Tiếng Nói Hoa Kỳ (VOA)
và nhà văn Đỗ Văn Trọn (Hình: Đỗ Văn Trọn cung cấp)*

Anh Lê Văn làm việc ở Orange County nhiều hơn San Jose, nhưng mỗi lần về Orange County, anh rủ nhà văn Mai Thảo, nhà thơ Du Tử Lê, nhạc sĩ Phạm Đình Chương lên San Jose chơi với tôi một vài ngày.

Ngôi nhà của anh chị Lê Văn ở Virginia, ở Houston, tôi và nhà văn Mai Thảo, tài tử Kiều Chinh đã lưu lại ở đó nhiều lần. Căn nhà của tôi vẫn còn phảng phất bóng dáng anh. Một Lê Văn nhân cách, đôn hậu, lịch lãm, tử tế, thủy chung với bạn hữu. Một Lê Văn ngoại hạng trong cách sống. Một Lê Văn: “Món Quà Của Thượng Đế” đậm thắm như cuốn sách anh viết: “Rượu Vang- Món Quà Của Thượng Đế.”

Nếu nói về tài thử rượu vang, anh Lê Văn là một chuyên gia thượng thặng xuất chúng. Chỉ cần ngửi mùi rượu bốc lên, anh thẩm định được loại rượu

này ngon/dở/giá cả/sản xuất năm nào/ở đâu... Anh phân tích rất chi ly. Anh hài lòng với loại rượu vang mà nhà tôi mới sản xuất năm nay.

Những lần ngồi uống rượu với anh, tôi học được từ anh rất nhiều. Khó tìm thấy Lê Văn giận dữ. Lúc nào cử chỉ của anh cũng thân mật và giọng nói từ tốn, âm vực cao thấp như diễn tả trước máy ghi âm. Tôi hay nói: “Anh Lê Văn nói chuyện như là hát vậy, mà khi anh hát còn hay hơn...” Tôi nghĩ, nếu anh chọn nghề ca hát chắc chắn anh phải là một ca sĩ nổi tiếng...

Rất nhiều người ngưỡng mộ và yêu thích giọng đọc của anh. Những chỗ ngắt quãng từ dấu chấm-phẩy-hỏi-ngã rất mạch lạc, rõ ràng. Nên mỗi khi viết bài cho xướng ngôn viên đọc Radio thì tôi dùng nhiều dấu phẩy, tivi thì tôi dùng dấu chấm ngắn gọn, cô đọng... để xướng ngôn viên khỏi bị vấp vấp.

Bậc thầy của ngành truyền thanh

Mặc dù tôi đang đảm trách bảy đài phát thanh và thời gian làm việc đã 40 năm, nhưng so với chủ biên Lê Văn thì tôi như một người học trò còn non nớt. Anh Lê Văn là bậc thầy của ngành truyền thanh.

Tôi giống anh Lê Văn một điểm là rời Việt Nam khi còn quá trẻ, thời gian sống ở Mỹ nhiều hơn nhưng chúng tôi đã cố gắng gìn giữ và thăng hoa tiếng Việt. Tôi bước vào truyền thông – văn chương lúc còn ngỡ ngàng với đời sống ở Mỹ. Vậy mà đã hơn 40 năm rồi.

Anh chị Lê Văn rất biết tận hưởng cuộc sống. Nhà hàng nào ngon, rượu nào tuyệt, cảnh nào đẹp... dù ở nơi nào trên thế giới, anh chị cũng muốn đến trải nghiệm.

Thật là một hồng nhan tri âm tri kỷ, với 54 năm hạnh phúc-thủy chung, chưa bao giờ có một sự rạn nứt. Đó là một mối tình tuyệt đẹp-lãng mạn, khi chàng mới ra trường gặp một sinh viên xinh đẹp từ Pháp sang Mỹ thực tập. Phải lòng nàng từ đó, chàng đã nhiều lần qua Pháp hẹn hò cùng với những đóa hoa hồng và nhiều lãng hoa tình ái. Chàng đợi từng giờ, từng ngày để gặp được tiểu thư khuê các-gia đình danh giá. Và rồi, họ đã cùng nhau đến chân trời góc biển. Tình yêu của họ nồng thắm trên những đường phố, trên giòng sông Seine, sông Theme, sông Danube... từ Paris, London đến New York, San Francisco, Los Angeles, Virginia...

Cách đây ba tháng, ngày 6 Tháng Bảy, 2021, anh chị Lê Văn từ Houston đến San Francisco để thăm cô con gái là Lê Lan Anh, định thể sẽ về San Jose lưu lại nhà tôi một ngày. Nhưng sau đó anh Lê Văn mệt, nên tôi chỉ đưa anh chị đi ăn ở một quán nhỏ nấu thức ăn miền Bắc ở San Francisco.

Quán ăn bình thường nhưng nhắc nhớ anh Lê Văn về nơi anh sinh trưởng là Nam Định, mà đã lâu anh không được về thăm lại quê cũ. Buổi trưa hôm đó, tôi có mời thêm vợ chồng Bác Sĩ Bùi Duy Tâm, vợ chồng Phương-Lưu, Nguyễn Hữu Cúc, Đình Thùy. Anh Lê Văn lúc này cũng đã hơi yếu đi, giọng buồn buồn anh nói: “Anh đã xa Nam Định 68 năm, Sài Gòn 61 năm và bây giờ, anh sắp rời San Francisco, không biết ngày nào anh em mình còn gặp lại nhau.”

Tôi lặng người, San Jose-San Francisco- nơi tôi và anh có rất nhiều kỷ niệm. Những đêm khấn choàng, áo dạ cùng nhau thả bộ trên những con dốc, đến những nhà hàng trên đỉnh đồi nhìn toàn cảnh thành phố San Francisco chìm đắm trong màn sương dày đặc, nổi bậc cây cầu Golden Gate ẩn hiện mờ/ảo, một tuyệt tác của con người. Thành phố vừa yên bình, vừa rục rờ những ngọn đèn hoa đăng. Dòng xe cộ bịn rịn không rời nổi tiếp qua cây cầu Oakland, những thành phố mà chúng tôi lưu luyến, ở lại và in đậm tình thân.

Đưa anh chị Lê Văn ra phi trường Oakland để về lại Houston. Tôi từ biệt anh bằng một nỗi buồn miên man. Tôi hứa sẽ qua Houston thăm anh chị. Sau đó tôi báo tin cho chị Lê Văn là ngày 23 Tháng Mười năm 2021 có mặt tại Houston. Hai ngày sau thì chị Lê Văn bảo: “Em qua sớm thì mới đi ăn với anh được, có lẽ em là người được gặp anh lần cuối...” Tôi vội vàng đi ngay.

Ngày 16 Tháng Mười năm 2021, vợ chồng Phạm Vinh (con Tướng Phạm Văn Phú) đón tôi tại phi trường. Mùa Thu ở Houston mềm mại, tơ tưởng những cơn gió buốt lạnh về, nắng vàng ngập cả những khu phố Việt Nam, sầm uất và đông đúc người Việt sau bao tháng im ỉm đóng cửa vì đại dịch, như những con đường có tên Việt Nam lừng lững bao nhiêu năm qua đã bị gỡ xuống, khi một thị trường mới lên nhậm chức.

Tối đó, chúng tôi đón anh chị Lê Văn, trông anh rất mệt nhưng cố gắng gặp tôi. Anh mang theo hai lon bia. Anh nói: “Minh ăn ở nhà hàng Tàu nên không uống rượu vang, và ở đó không bán bia nên anh mang theo.”

Tôi gấp thức ăn cho anh, lòng buồn bã, nước mắt tôi rơi từ lúc nào. Chị Lê Văn như đoán trước ngày ra đi của anh nên bảo tôi qua ngay. Có thể buổi ăn tối nay là bữa ăn cuối cùng mà anh Lê Văn dành cho tôi, dành cho một người em mà anh yêu mến.



Tám ảnh cuối cùng của Cựu Chủ Biên Lê Văn Đài VOA và nhà văn Đỗ Văn Trọn ở Houston ngày 16 Tháng Mười, một tuần trước ngày ông Lê Văn mất (Hình: Đỗ Văn Trọn cung cấp)

Anh nhắc lại những kỷ niệm với nhà văn Mai Thảo, nhà thơ Du Tử Lê, nhạc sĩ Phạm Đình Chương, tài tử Kiều Chinh, và tôi... Anh nói bài viết của tôi về Phi Nhung mang tính nhân ái của người viết. Và anh đọc hai câu thơ của thi hào Nguyễn Du:

*“Đau đớn thay phận đàn bà,
Lời rằng bạc mệnh cũng là lời chung.”*

Về đến nhà anh chị Lê Văn, tôi diu anh vào. Bước đi của anh thật chậm, có thể quy ngã, bóng đêm đã đến gần... Anh ôm chặt lấy tôi, đôi mắt buồn u uẩn: “40 năm rồi em, 40 năm anh em mình có nhau, một thứ tình thân thiết, thủy chung và ở mãi đến ngày hôm nay...” Tôi thật xúc động. Tôi sợ ngày tiễn biệt.

Sáng hôm sau, Chủ Nhật 18 Tháng Mười, 2021, chị Lê Văn bảo tôi mua phở đem đến cho anh, nhưng anh không dậy nổi.

Sáng Thứ Hai 19 Tháng Mười, 2021, chúng tôi đặt thức ăn ở một nhà hàng Pháp nổi tiếng, với món soup Bouillabaisse mà anh Lê Văn thích, nhưng cũng không đến được. Anh Lê Văn đã rất mệt.

Tôi rời Houston trong nỗi buồn vô tận. Ngày trở lại của tôi sẽ là một ngày đau thương, chia lìa. Bóng dáng chủ biên Lê Văn sẽ không còn nữa. Trên những làn sóng phát thanh sẽ không còn giọng nói truyền cảm, thao thao bất tuyệt của anh.

Chị Lê Văn đã dự liệu và chuẩn bị ngày anh ra đi. Tưởng rằng, chị sẽ rất mạnh mẽ. Nhưng, chị đã khóc, khóc thật nhiều khi báo tin cho tôi. Chị tự an ủi bằng những lời nhắn gửi yêu thương từ bạn bè và thính giả dành những tình cảm trân quý đến anh Lê Văn.

Ngậm ngùi tiễn biệt anh. Tiễn anh một đoạn đường mà xa xôi vạn dặm. Mai này, có còn một Lê Văn nữa hay không? Lòng em buồn man mác nỗi nhớ anh.

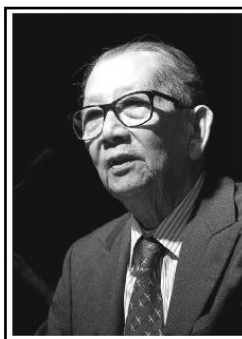
ĐỖ VĂN TRỌN

THU BUỒN

** Tù Bút **Hồng Thủy** **

(Đăng trong tạp chí *Cỏ Thơm* số 94 – ấn hành tháng 11, 2021)

Mùa thu của vùng Hoa Thịnh Đốn năm nay đến hơi chậm. Cuối tháng 10, 2021 mà chưa thấy lá vàng lá đỏ rụng rả rối đi, chỉ thấy bàng bạc một màu vàng chanh trải nhẹ trên những ngọn cây cao, đôi khi chen vào một hai cây lá vàng, lá đỏ lác lõng bơ vơ trong những hàng cây còn mướt xanh màu ngọc. Nắng thu vàng óng nhẩy múa trên những hàng cây, mà lòng tôi lại nhuộm xám bởi những tin buồn.



Hết phu nhân cố Tổng thống Nguyễn Văn Thiệu, bà **Nguyễn Thị Mai Anh**, qua đời làm mọi người thương tiếc Đệ nhất phu nhân hiền hòa đáng mến của Việt Nam Cộng Hòa lại đến Đại sứ **Bùi Diễm** nhiều người biết tiếng và ông **Lê Lai** người bạn quý nổi danh trong giới Văn nghệ ở vùng Thủ đô Hoa Kỳ một thời của chúng tôi cũng vừa mới vĩnh biệt bạn hữu.

Anh chị Lê Lai là cư dân vùng Hoa Thịnh Đốn một thời gian dài. Đó là thời kỳ cực thịnh, vui nhất của đám người VN tị nạn chúng tôi. Lúc đó tương đối đời sống trên quê hương mới đã ổn định. Tất cả chúng tôi đang ở tuổi chưa thể gọi là già. Máu văn nghệ vẫn gừng còn lại láng. Anh chị Lê Lai có căn nhà rộng rãi khang trang nên luôn tổ chức tiệc tùng, khoản đãi bạn bè hoặc mỗi khi có những nghệ sĩ từ tiểu bang khác đến. Chúng tôi họp mặt luân

phiên các nhà bạn hữu, vui chơi, ca hát, nhảy nhót hầu như mỗi tuần. Chị Lê Lai nấu cơm tây rất ngon, trình bày bàn ăn rất đẹp và cầu kỳ. Ai đã thưởng thức 1 lần đều không thể quên. Anh Lê Lai lúc đó rất nổi tiếng. Anh làm cho đài VOA – (Voice of America) dùng tên **Lê Văn**. Tính tình anh rất dễ thương, nói năng hòa nhã lịch sự, vui vẻ, làm MC rất hay.



Sau này anh chị dọn đi Houston Texas, chúng tôi vẫn giữ liên lạc với nhau. Khi chúng tôi đi dự Đại Hội Trung Vương ở Texas, anh chị mời đến nhà và khoản đãi bữa cơm thịnh soạn với những con tôm hùm thật bự và những miếng steak mềm ngon. Sau đó là chương trình hát cho nhau nghe thật vui và ấm cúng, tràn ngập không khí văn nghệ.

Những người bạn quý cứ lần lượt ra đi. Tuần vừa rồi lại được tin chị Lan, hiền thê của anh Nguyễn Vĩnh Hưng, cựu Chủ tịch Hội Ái Hữu Sài Gòn-Gia Định từ trần. Anh Hưng cũng đã vĩnh biệt bạn bè gần 1 năm nay, bây giờ đến chị, thật không ai ngờ. Chị rất khỏe mạnh. Thứ 3 tuần trước nữa chị còn nói chuyện điện thoại vui vẻ, rộn ràng. Thứ 4 nghe tin chị đi mua sắm với con gái, 2 mẹ con đi ăn trưa, trên đường về nhà chị than đau ở cẳng cổ và muốn ói. Sau đó ít phút chị gục xuống và bất tỉnh luôn. Đưa vào nhà thương bác sĩ nói chị bị đứt 3 mạch máu trên đầu, máu chan hòa trong óc nên không cứu chữa được nữa. Thật là chết quá nhanh không ai có thể ngờ. Cuộc đời đúng là vô thường, chỉ là cõi tạm! Chị Lan rất hiền, dễ thương và nấu ăn giỏi. Chị cai quản nhà bếp của tiệm ăn nổi tiếng Little Saigon gần Thương Xá Eden khi chị là partner của tiệm. Chị mới nghỉ hưu chưa được bao lâu thì mất. Tiều điều miền cực lạc nhé, chị Lan dễ thương của chúng tôi. Trước sau rồi chúng ta cũng lần lượt theo nhau hết.

Các bạn ơi! Hãy cố gắng sống vui vẻ hiền hòa, làm những điều tốt lành để chúng ta sẽ được cùng nhau hội ngộ ở một nơi đầy hoa thơm cỏ lạ như một vườn địa đàng ở thế giới bên kia.

Hồng Thủy - Maryland USA



*Tiệc Sinh Nhật Ông Chủ Bá Anh ở Virginia, USA (khoảng năm 1994)
Từ trái: Điều, Tuyết Mai, Tâm Đạt, Lê Lai, Ông Chủ Bá Anh-Vi Khuê,
bà Lê Lai, Hồng Thủy, Bùi Cửu Viên*



*Party Air Viet Nam - tháng 3 năm 2010 Virginia USA
Từ trái: Trúc Mai, Thúy Hiền, Hồng Thủy, Giáng Tiêu, Dương Ngọc Hoán,
Lê Lai, Bùi Cửu Viên, bà Lê Lai, Đinh H. Cường*



Lê Văn & Phạm Duy



*Ngọc Hân (cộng tác viên kỳ cựu của VOA tại Úc),
Lưu Tường Quang, Lê Văn, Phan Lạc Phúc*



Lê Văn, Nghiêm Phú Phi ..



ÔB Lê Văn, Kiều Chinh, Lê Thu

40 năm trước, nhìn từ VOA Lê Văn:

Nỗ Lực Phút Cuối:

<https://www.youtube.com/watch?v=XtXfuupeqm0>

Vai Trò Truyền Thông:

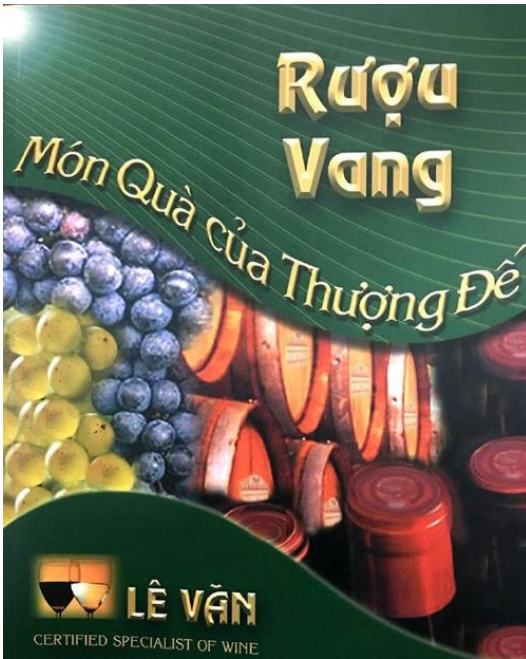
<https://www.youtube.com/watch?v=YU-fod9dMX0>

Tự Do Ơi! Tự Do!

<https://www.youtube.com/watch?v=RM1axGuxY7A>



"Rượu Vang, Món Quà Của Thượng Đế"



LỜI TÒA SOẠN: Ông Lê Văn, cựu chủ biên chương trình Việt ngữ đài VOA, vừa hoàn thành cuốn sách đầu tiên về rượu vang viết bằng tiếng Việt, nhan đề “Rượu Vang, Món Quà Của Thượng Đế”, được biên soạn rất công phu, Bài Tựa sau đây được trích ra từ cuốn sách đó.

Trong gần một thế kỷ Pháp thuộc, người Việt chúng ta – dù muốn dù không - cũng đã chịu ảnh hưởng khá nhiều của nền văn hóa Pháp, từ chữ viết, thi ca cho đến y phục và lối sống. Mà trong lối sống của Pháp thì rượu vang là một phần quan trọng không có không được.

Bữa ăn hằng ngày của họ không thể thiếu rượu vang. Giới thượng lưu người Việt được ưu đãi trong xã hội lúc bấy giờ là các thầy thông thầy phán, vì tiếp xúc hằng ngày với Pháp, đã bắt đầu biết uống Champagne, một thứ rượu vang sủi bọt của Pháp. Ông Tú Xương, đứng trước sự suy tàn của nền nho học ở nước ta vào thời ấy, đã than thở một cách mỉa mai:

*Nào có ra gì cái chữ nho
Ông Nghè ông Cống cũng nằm co
Thà rằng đi học làm ông Phán
Tối rượu Sâm-banh sáng sữa bò*

Nhưng nếu người Việt từ thời ông Tú Xương đã bắt đầu biết uống Sâm-banh trong bữa ăn tối thì tại sao cả trăm năm sau vẫn chẳng có mấy ai thưởng thức rượu Sâm-banh nói riêng và rượu vang nói chung vậy nhỉ?

Lý do chính, theo tôi nghĩ, có lẽ là vì phương tiện chuyên chở hồi ấy quá khó khăn và đắt đỏ. Muốn đưa một thùng rượu vang từ bên Pháp qua Việt Nam, người ta chỉ có thể dùng tàu biển, đi một chuyến hải hành có khi kéo dài 3, 4 tháng, gặp lúc biển động thì tàu lắc lư dữ dội, nhiệt độ dưới hầm tàu trong những tháng mùa hè lại nóng kinh khủng. Tất cả những điều kiện đó đều hết sức tai hại cho rượu vang, một thứ đồ uống mong manh, tế nhị và rất dễ biến thành giấm nếu nó bị hâm nóng và giao động.

Bởi vậy, hầu hết những thứ rượu vang xuất cảng sang thuộc địa đều là rượu loại xoàng, uống chẳng lấy gì làm khoái khẩu, hoặc đã được tăng cường nồng độ alcohol để giữ cho rượu khỏi hỏng. Họa hiếm lắm người ta mới thấy được những chai rượu ngon của các vùng danh tiếng như Bordeaux hay Bourgogne xuất hiện ở Việt Nam. Và nếu có thì giá cũng đắt quá túi tiền dân địa phương, ít ai mua nổi.

Lý do thứ hai là rượu vang Pháp đem qua VN thời đó rất khó thích hợp với đồ ăn Việt Nam, nhất là đồ ăn loại “đặc sản” ở đồng quê, với mùi vị quá đậm đà như mắm và rau của miền Nam, tôm kho đánh của miền Trung hay chả cá Lã Vọng của miền Bắc. Không hợp là vì phần lớn rượu Pháp đều có tính chất cứng cõi, hơi khó uống cho những người chưa quen với vị chát của rượu vang.

Lý do thứ ba là mặc dầu người Pháp, với truyền thống làm rượu vang sẵn có trong huyết mạch của họ, đã nhiều lần tìm cách đem giống nho từ bên chính quốc sang trồng ở các thuộc địa Đông Dương như họ đã làm ở Algérie hay Tunisie, với hy vọng có thể sản xuất được rượu vang ngon để dùng tại chỗ, nhưng với kỹ thuật canh nông còn thô sơ vào hồi ấy, tất cả các nỗ lực của họ đều đã không thành công.

Vì không phải là sản phẩm địa phương nên người Việt không có dịp trực tiếp tham gia vào việc trồng nho, hái nho, làm rượu và uống rượu nên rượu vang đã không thể phổ biến rộng rãi trong đời sống dân gian VN.

Tất cả những lý do đó đã khiến cho chúng ta ít có dịp được làm quen với rượu vang. Anh em văn nghệ sĩ vốn được nổi tiếng là những người hay uống rượu và thường ca tụng rượu như một chất men say giúp họ tìm cảm hứng sáng tác, cũng chỉ uống phần lớn là rượu đế và rượu mạnh cỡ Whisky, Cognac hay uống la-de chứ ít ai uống rượu vang. Anh em cựu quân nhân cũng vậy.

Nhưng chỉ trong vòng vài ba chục năm gần đây thôi, mọi chuyện đã thay đổi. Hơn một triệu người Việt Nam đã di tản ra hải ngoại, nơi mà rượu vang vừa nhiều vừa rẻ, lại vừa ngon. Sau một thời gian ổn định đời sống, rất đông người Việt ở hải ngoại hiện giờ đang biết đến và ưa thích rượu vang ngày càng nhiều hơn, nhất là trong giới trí thức, thanh lịch hoặc kinh doanh thương mại, vì họ thường có nhiều dịp giao thiệp hoặc khoản đãi các bạn hữu hay khách hàng Âu Mỹ.

Về mặt thị trường, rượu Pháp ngày nay không còn là bá chủ như xưa nữa, mà nhiều nước khác trên khắp thế giới cũng đang sản xuất rượu vang. Rượu của họ vừa ngon vừa rẻ lại được làm để phù hợp với sở thích của giới tiêu thụ chứ không bị bắt buộc phải theo lề lối cổ truyền như rượu Pháp. Bởi vậy, mọi người đều có thể tìm được loại rượu đúng ý mình (ngọt hơn, chua hơn, chát hơn, v.v.), và hợp với thức ăn mình thích (cơm Nhật, Thái, Tàu, Việt Nam, v.v.) mà giá tiền không đắt lắm.

Thật vậy, với xu hướng toàn cầu hóa ngày càng lan rộng, tạo sự ảnh hưởng lẫn nhau giữa các nền văn hóa khác biệt, những bức tường ngăn cách giữa Đông và Tây đang sụp đổ. Người Âu Mỹ dần dần biết đến và ưa thích những món ăn ngon của Á châu.

Hiện giờ khá nhiều đầu bếp nổi tiếng thế giới như Alain Ducasse, Paul Bocuse, điều hành những tiệm ăn cỡ 3 sao Michelin của Pháp, đang sử dụng nước mắm Việt Nam để làm tăng thêm phần hấp dẫn cho các món ăn do họ sáng tạo ra, và được công chúng Pháp nồng nhiệt khen ngợi.

Và các món chả giò, gỏi cuốn, gà ướp sả, bò lúc lắc, v.v... đang xuất hiện mỗi lúc một nhiều hơn trên thực đơn của các tiệm ăn Âu-Mỹ, cùng với những thứ rượu vang thích hợp mà các chuyên gia ẩm thực đã chọn lựa đặc biệt cho từng món đó.

Trong khi ấy thì ở vùng Á Đông, đặc biệt là những nơi mà nền kinh tế đang trên đà phát triển mạnh mẽ khiến cho mức sống được nâng cao hẳn lên, người dân cũng bắt đầu tìm hiểu và thưởng thức rượu vang. Và càng tìm hiểu thì họ lại càng khám phá thêm những đặc tính hấp dẫn của rượu vang khiến cho họ đi từ chỗ thích thú đến chỗ đam mê.

Kết quả là, trong những năm mà nền kinh tế của họ đang bột phát, người Nhật đã mua phần lớn những thứ rượu vang danh tiếng nhất và đắt tiền nhất của các vùng Bordeaux

và Bourgogne, mà giá bán vào khoảng từ bốn năm trăm cho tới vài ngàn đô la một chai. Và Nhật Bản ngày nay cũng đứng đầu thị trường nhập cảng rượu Beaujolais của Pháp trên thế giới. Trung Quốc, Đài Loan, Đại Hàn và ngay cả Thái Lan cũng mỗi năm một gia tăng mức tiêu thụ rượu vang.

Riêng đối với Việt Nam, người ta đang tìm cách thí nghiệm lại việc trồng nho để làm rượu vang tại một số vùng có vẻ thích hợp như cao nguyên Đà Lạt, duyên hải Trung phần hay Chapa, Tam Đảo ở Bắc Việt chẳng hạn. Kết quả tuy chưa lấy gì làm khả quan lắm (xét theo những buổi nếm rượu được tổ chức để tiếp thị) nhưng nhờ kỹ thuật và kinh nghiệm học hỏi từ các nơi khác, Việt Nam đang hy vọng cũng sẽ trở thành một nước sản xuất rượu vang ngon sau này.

Thêm một sự kiện đáng mừng khác nữa là các cuộc khảo sát và thí nghiệm của giới y sĩ tại các trường đại học danh tiếng và các viện nghiên cứu có uy tín đều cho thấy là rượu vang nếu uống một cách điều độ, vừa phải, chẳng những không có hại mà còn đem lại rất nhiều ích lợi cho sức khỏe.

Tất cả những điều vừa kể cho phép chúng ta tiên đoán rằng việc sản xuất và tiêu thụ rượu vang trên thế giới sẽ còn tiếp tục ở trên đà gia tăng như trong vòng vài chục năm qua và chắc chắn là số người Việt yêu thích rượu vang – cả ở trong nước lẫn ngoài nước – cũng sẽ gia tăng theo chiều hướng chung của nhân loại.

Tuy nhiên, muốn thưởng thức bất cứ món gì cho đến nơi đến chốn - dù là thưởng thức Phở như Nguyễn Tuân hay nhấm nháp Miếng Ngon Hà Nội như Vũ Bằng - người ta cũng cần để tâm tìm hiểu ít nhiều về món đó. Cổ nhân đã nói “Vô tri bất mộ” mà!

Chính vì muốn đóng góp vào việc phổ biến sự hiểu biết và thú uống rượu vang trong cộng đồng của chúng ta mà cuốn sách này được viết ra. Hy vọng là với những gì thân nhận được từ trong đó, bạn đọc - khi nhấp ly rượu vang lần tới - sẽ cảm thấy thêm phần nào thú vị.

Một chút tâm tình với bạn đọc...

Bạn bè thấy tôi ưa thích rượu vang và say mê nghiên cứu lãnh vực này trong mấy chục năm qua, đều lấy làm lạ và nhất định hỏi cho biết duyên cớ tại sao. Thưa: Có gì đâu!

Tôi với rượu vang hình như có mối duyên sao đó nên khi mới bắt đầu được làm quen với nó là tôi đã cảm thấy thích nó ngay. Chắc cũng vì có duyên nên tôi đã được thân phụ cho nếm rượu vang từ rất sớm.

Ông Bố tôi vốn là nhà Nho nhưng ra đời vào lúc Nho học đã tàn nên ông chuyển sang học chữ Tây rồi bỏ quê lên tỉnh tìm kế sinh nhai. Ông không đi làm thầy Thông thầy Phán mà mở hãng thầu xây cất, nhờ vậy gia đình cũng khá giả. Tôi lại là con trai duy nhất trong nhà nên được Bố cưng chiều và thỉnh thoảng lại được theo Bố đi ăn cơm Tây, uống rượu vang.

Ở nước Mỹ này con nít mà uống rượu, bất cứ thứ rượu gì, cũng sẽ bị phạt nặng. Nhưng trong nền văn hóa Pháp thì rượu vang là một phần không thể thiếu của bữa ăn, và con nít Pháp từ thuở nhỏ đã bắt đầu được Bố Mẹ cho uống rượu vang pha với một chút nước lã. Ông Bố tôi, trong một bữa đưa thằng con mới 9, 10 tuổi đi ăn cơm Tây, cũng cao hứng cho tôi nếm thử một chút rượu vang pha loãng xem sao. Thấy thằng nhỏ nhấp vào một ngụm mà không nhăn mặt, lại còn tỏ vẻ thích thú, ông lấy làm khoái chí về khoe ầm lên với mọi người rằng con trai ông biết uống rượu vang.

Thuở ấy, nó chỉ là một câu chuyện vui cười trong gia đình thôi, nhưng sau này nhìn lại, tôi mới hiểu ra đó là khởi điểm cho niềm say mê rượu vang của đời tôi.

Lớn lên đi dạy Anh văn ở Saigon, tôi vẫn tiếp tục tìm hiểu về rượu vang như người ta theo đuổi một thú đam mê. Nhưng thị trường rượu vang ở Saigon vào thời đó rất nghèo nàn kém cỏi, nghĩa là không có rượu thượng hạng. Ngay cả ở những tiệm sang vào cỡ Alimentation Générale Thái Thạch trên đường Tự Do, khách muốn tìm những chai rượu Pháp cũng chỉ thấy có Beaujolais hay Macon Blanc là cao cấp lắm rồi. Tôi còn nhớ ở giữa tiệm Thái Thạch là một cái tủ kính lát gương để trưng bày những chai rượu quý, có cửa khóa cẩn thận, đèn chiếu long lanh rất đẹp, trong số đó có mấy chai thuộc loại Grands Crus Classés ở Bordeaux, giá đắt bằng cả một tháng lương của tôi. Nghe đâu chủ nhân trong những chuyến đi sang Pháp đã đích thân đem về mấy chai với mục đích để trang hoàng cửa tiệm nhiều hơn là để bán lấy lời vì số lượng quá ít.

Quả thật là cho tới lúc ấy tôi mới chỉ được đọc về những chai Grands Crus Classés trong sách vở chứ chưa bao giờ được nếm thử. Bởi vậy, tôi chỉ dám nhìn chúng như nhìn những bảo vật mà chưa biết đến bao giờ mình mới có đủ tiền mua về thưởng thức.

Rồi mấy năm sau tôi được học bổng sang Mỹ du học, chân trời rượu vang của tôi được mở rộng hẳn ra, và ngay khi có đủ phương tiện tài chánh, tôi liền tạo cho mình một hầm rượu vào khoảng vài ngàn chai mà hồi đó bạn bè văn nghệ sĩ như Mai Thảo, Phạm Đình Chương, đến chơi rất lấy làm thích thú.

Hằng năm, sau khi đã đưa các con đi nghỉ hè như phần đông mọi gia đình, vợ chồng tôi thường gửi con cho bà ngoại rồi trốn sang Pháp vào mùa Thu để đi thăm các vùng làm rượu danh tiếng nhất, từ Cognac sang Bordeaux, từ Champagne qua Bourgogne xuống tận Chateauneuf-du-Pape. Cứ như thế trong hơn 30 năm trời.

Chúng tôi không đi kiêu cưỡi ngựa xem hoa, coi chơi cho biết, mà mất công đi sâu vào các làng nhỏ, tìm cách nói chuyện với những người làm rượu, theo bước họ từ ngoài ruộng nho vào đến cơ sở sản xuất để nghe họ chỉ dẫn về những đặc tính của các loại nho, về các vùng đất trồng nho, khí hậu, thời tiết, phương pháp làm rượu, v.v... có ảnh hưởng đến phẩm chất của rượu như thế nào.

Và sau đó, như để chứng minh những điều vừa nói, họ cho tôi nếm rượu ngay trong hầm, từ thùng này qua thùng khác, từ mùa nho này đến mùa nho kia. Có năm tôi chỉ tập trung vào mấy làng danh tiếng nhất của vùng Côte d' Or. Năm khác, tôi lại đi rong ruổi sang bên Ý, tới vùng Tuscany để tìm hiểu những thứ rượu đặc sản của vùng này. Càng đi sâu vào thế giới rất đa dạng của rượu vang, tôi càng thấy mình còn nhiều điều phải học hỏi và càng muốn học hỏi thêm.

Và học tới đâu tôi chia sẻ với bạn bè tới đó. Tôi quan niệm rằng rượu vang thì phải có bạn bè cùng uống mới ngon. Bạn của tôi gồm từ văn nghệ sĩ đến chính trị gia, cựu quân nhân, rồi truyền thông báo chí, nha, y, dược, sĩ, v.v... nên rất đông. Tất cả dường như đều vui vẻ đón nhận cái thú uống rượu vang mà tôi đem đến cho họ.

Khi tôi quyết định về hưu sau gần 40 năm làm việc cho đài VOA, bạn bè hỏi: Ông về hưu sẽ làm gì? Tôi trả lời: Chắc tôi sẽ viết sách. Mọi người đều khuyên tôi nên viết hồi ký, vì họ biết là tôi đã có cái may mắn làm chủ biên cho một đài phát thanh quốc tế trong một thời gian có rất nhiều biến cố quan trọng xảy ra cho đất nước mình và cả trên chính trường quốc tế.

Bạn bè muốn tôi kể lại những tiếp xúc trực tiếp của tôi với rất nhiều nhân vật đầu não trong chính phủ Mỹ, từ tổng thống, bộ trưởng đến dân biểu, nghị sĩ, đại sứ v.v..., cũng như những chuyến đi công tác đến nhiều nơi xa lạ, từ những thị trấn hẻo lánh ở Mã Lai Á đến khung cảnh huy hoàng của tòa thánh Vatican; hay những lúc tôi đi làm phóng sự về nạn buôn lậu ma túy ở những chỗ nguy hiểm như vùng biên giới giữa 3 nước Lào, Thái, Miến, gọi là vùng Tam Giác Vàng; hoặc lúc tôi tới khúc sông Mékong ở biên giới Việt-Miên để tường thuật về số phận thảm thương của những người Việt bị nạn “cáp-duồn”, tức là bị dân Miên nổi lên giết chết, một đêm bị chém tới gần 300 thủ cấp, nên hốt hoảng chạy về Việt Nam mà không được nhà cầm quyền Việt Nam nhận cho tị nạn. Nhiều người đã bảo tôi: “Những chuyện như vậy ông nên viết lại trong hồi ký, về sau rất quý”.

Vâng, chuyện viết hồi ký thì cứ để hồi sau sẽ hay. Nhưng ngay lúc này, tôi muốn dành trọn thì giờ để viết một cuốn sách về rượu vang, cái thú đam mê mà tôi đã từng theo đuổi trong suốt cả cuộc đời. Một lý do nữa khiến tôi muốn làm điều đó trước là vì khi tìm kiếm trong thư tịch VN, cả ở hải ngoại lẫn ở trong nước, tôi không hề thấy một cuốn sách nào viết về đề tài này một cách đầy đủ và nghiêm chỉnh. Vậy nếu một người từng say mê nghiên cứu rượu vang như tôi mà còn không bỏ công ra viết thì ai viết đây?

Nhưng rồi tôi lại đâm “rét”. Bây giờ không phải chuyện giỡn nữa, liệu mình đã đủ công lực để nhảy ùm vào địa hạt mới này như một chuyên gia thực sự không? Cách duy nhất để có câu trả lời là đi lấy “credentials”, tức là một cái chứng chỉ hay bằng cấp của một viện đại học như UC Davis hay một học viện chuyên môn như The Society Of Wine Educators.

Tôi bèn bỏ thì giờ ra đi học, và học rồi mới thấy là mới kiến thức và kinh nghiệm kiểu “amateur” của tôi trong hơn 30 năm qua cũng chỉ đủ để tán dóc với bạn bè cho vui trong những lúc trà dư tửu hậu nhưng chưa đủ để chỉ dẫn cho ai cả. Đến hết khóa học, tôi đi dự những kỳ thi cùng với các học viên người Mỹ cũng như người từ các nước Âu châu, Úc châu gửi sang và đã có được cái chứng chỉ Chuyên Gia Về Rượu Vang gọi là Certified Specialist Of Wine. Cũng chẳng phải là ghê gớm gì, nhưng đủ để biết chắc là kiến thức của mình không thua kém các chuyên gia ngoại quốc, yên trí được một chuyện.

Khi bắt đầu viết cuốn sách về rượu vang, tôi cho rằng chắc cũng chẳng mất nhiều công phu và thì giờ cho lắm. Tôi chỉ cần lấy một đồng sách bằng tiếng Anh và tiếng Pháp mà nhiều chuyên gia danh tiếng đã viết trước đây rồi mô phỏng theo đó mà làm ra cuốn sách của mình. Nhầm to! Đến khi thực sự bắt tay vào việc mới biết chuyện không phải giản dị như vậy.

Thứ nhất là khi đọc kỹ lại các tác giả Mỹ và Pháp, tôi thấy không đồng ý hoàn toàn với một người nào cả, về sự lựa chọn đề tài cũng như cách trình bày những điều cần biết. Hình như ai cũng ham “giảng” mà không ai chịu “chỉ” một cách dễ hiểu, kiểu “mì ăn liền”. Tôi bèn bỏ công cấu tạo một sườn bài mà tôi hài lòng là sẽ “hữu ích ngay” cho độc giả.

Chưa hết. Còn rất nhiều vấn đề khó khăn tiềm ẩn ở bên trong. Tôi chỉ xin đan cử một khó khăn tiêu biểu là vấn đề từ ngữ. Người Tây phương khi viết về rượu vang đã có sẵn nhiều cuốn từ điển (glossary of wine terms) gồm những chữ đã được công chúng nghe quen, chấp nhận và sử dụng hằng ngày. Còn tôi khi viết bằng tiếng Việt mà muốn tìm những danh từ, động từ hay hình dung từ cho chính xác để mô tả hay chỉ định rượu vang thì là cả một vấn đề khó khăn phức tạp.

Thí dụ như chữ “dry” của tiếng Anh. “Dry” có nghĩa là khô. Người Tây phương đều dùng cái ý niệm dry để đối chọi với ý niệm sweet (ngọt) khi mô tả rượu. Chỉ cần nói ly rượu này “dry”, hay “sec” hay “seco” là người ta hiểu ngay rằng vị của nó không ngọt. Nhưng nếu tôi phiên dịch một cách ngu ngơ là ly rượu này khô thì đồng bào của tôi đọc lên sẽ cười bể bụng. Rượu là chất lỏng, làm sao mà khô được? Tôi đành phải nói là “không ngọt” mặc dầu nó hơi dài dòng.

Một thí dụ khác: Để phân biệt rượu sủi bọt như Champagne với rượu thường, ở thể tĩnh lặng, người Tây phương dùng 2 chữ “Sparkling Wine” và “Still Wine”. Nhưng nếu tôi gọi đó là rượu “tĩnh lặng” thì nghe giống như nhà sư ngồi thiền hơn là ly rượu chất. Hay cứ nói một cách giản dị là rượu thường chẳng? Cũng không ổn. Rõ ràng đây là chai Mouton-Rothschild, Premier Cru Classé, làm sao tôi dám gọi nó là rượu thường chỉ vì nó không sủi bọt? Và “Sparkling Wine” mà gọi là Rượu Sủi Bọt thì cũng chưa chính lắm. Rượu Bia cũng sủi bọt kia kìa.

Đại khái, những cái khó của người đi tiên phong khai phá một vùng đất mới nó linh kinh và không tiên liệu được như vậy. Thôi thì đành cứ dùng tạm những từ ngữ nào mà mình

ngữ là tương đối đúng nhất, đồng thời mở một cái ngoặc để ghi những từ tương đương bằng tiếng Anh và tiếng Pháp như những tiêu chuẩn quốc tế cho độc giả dễ tham khảo. Ở cuốn sách đầu tiên này, tôi không muốn dùng từ ngữ một cách gượng ép quá, và tự nhủ sẽ soạn một Từ Điển Rượu Vang trong một tương lai gần đây.

Một cái khó khăn nữa là làm sao dùng những câu ngắn gọn, giản dị, không cầu kỳ văn vẻ, để diễn giải một đề tài còn xa lạ phần nào đối với người Việt chúng ta, mà không bị bạn bè trong văn giới cười là ngô nghê. Vậy nên, muốn cho cuốn sách này dễ đọc, dễ hiểu đối với mọi tầng lớp độc giả, kể cả thế hệ trẻ lớn lên ở nước ngoài, tôi đã dùng rất nhiều hình ảnh để dẫn giải thay vì viết dài dòng. Tôi vẫn tin câu ngạn ngữ của Tây phương rằng “Một tấm hình có hiệu quả bằng một nghìn lời mô tả.”

Một điều khác nữa cũng làm tôi băn khoăn trăn trở khá nhiều là nên viết những gì và nên bỏ những gì trong cái địa hạt rượu vang hết sức phong phú và đa dạng này. Mỗi chương, hay mỗi phần của một chương tôi viết ở đây đều có thể tự nó là đề tài cho cả một cuốn sách được.

Thí dụ chương Bốn nói về Các Vùng Sản Xuất Rượu Vang Trên Thế Giới thì trong đó mỗi nước như Pháp, Mỹ, Ý, Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha, v.v... chỉ được dành cho một đoạn ngắn. Trong khi ấy, Robert Parker viết ra cả một cuốn sách dày 540 trang chỉ để nói về một vùng Bordeaux của nước Pháp mà thôi. Bởi vậy, việc tinh lược loại bỏ là chuyện bắt buộc.

Vị tiền bối lão thành Alexis Lichine, người đã được dân Mỹ tặng cho cái danh hiệu là Giáo Chủ của Rượu Vang (The Pope of Wine), đã dành một phần lớn cuộc đời mình để hoàn thành cuốn Bách Khoa Tự Điển về Rượu Vang, Encyclopedia of Wine. Ai muốn biết bất cứ điều gì về lãnh vực này chỉ cần mở cuốn sách của ông ra tìm kiếm là có hết. Tôi không dám, và cũng không hề có tham vọng làm như vậy. Tôi chỉ muốn viết một cuốn sách dễ đọc, trình bày những kiến thức cần biết và tóm gọn để giúp người đọc thưởng thức rượu vang một cách tự tin và thú vị hơn phần nào.

Cuốn sách tuy sơ lược giản dị nhưng là công trình đúc kết của nhiều ngày đêm làm việc. Nhiều lúc tôi tự hỏi không biết kết quả tạo ra có tương xứng với những công trình đó hay không, hay là mình lại mang tâm trạng giống như ông Giã Đảo đời Đường.

Ông này mất 3 năm suy nghĩ gò gẫm mãi mới làm ra được 2 câu thơ (Nhị cú tam niên đắc). Làm xong ngâm lên, nghĩ thương cho công trình của mình mà rơi 2 hàng nước mắt (Nhất ngâm song lệ lưu). Vậy mà nếu những khách tri âm lại không thưởng thức (Tri âm như bất thưởng). Thì ông đành quay về ngủ trong mùa Thu trên dãy núi xưa thôi (Quy ngọa cố sơn Thu).

Nếu cuốn sách khiêm nhường này của tôi mà được nhiều bạn tri âm trên cõi đời này thưởng thức, thì đó chính là niềm ước mong của tác giả vậy.

Lê Văn

Houston, Mùa Thu năm Ất Dậu, 2005





Mời các bạn nghe Lê Văn nói về rượu trong một buổi mạn đàm với nhạc sĩ Đăng Khánh. Lê Văn, chuyên gia, nhà tư vấn, đào tạo rượu vang. Ông là tác giả cuốn sách “Rượu Vang: Món Quà Của Thượng Đế”:

<https://cothommagazine.com/nhac1/LeVanNoiVeRouo.mp3>



Phỏng Vấn Lê Văn

VỀ “RƯỢU VANG, MÓN QUÀ CỦA THƯỢNG ĐẾ”

Người phỏng vấn: PHƯƠNG HOA (PH - Đài VOVN, Houston)

Lời Mở Đầu:

Lê Văn, cựu Chủ Biên Chương Trình Việt Ngữ Đài Tiếng Nói Hoa Kỳ (VOA) sau hơn 30 năm làm việc trong ngành truyền thông đã quyết định về hưu và dành thì giờ để nghiên cứu về Rượu Vang, cái thú đam mê mà ông đã theo đuổi từ mấy chục năm qua. Hiện giờ ông là một Certified Specialist of Wine, và có một chương trình hàng tuần nói về rượu vang trên đài VOVN ở Houston. Ngoài ra, ông còn viết cột báo "Uống Rượu với Lê Văn" gồm nhiều bài phiếm rất vui về đề tài này, từ cách thưởng thức, cách lựa chọn, cho đến những ích lợi của rượu vang đối với sức khỏe của con người. Được biết là ông sắp cho phát hành cuốn sách đầu tiên về Rượu Vang viết bằng tiếng Việt, cô Phương Hoa của đài VOVN đã có cuộc phỏng vấn sau đây.

PH: Xin chào anh Lê Văn. Trước hết, xin anh cho biết tựa đề của cuốn sách mà anh sắp phát hành là gì?"

LV: Vâng, thưa cô Phương Hoa, cái tựa đề mà tôi đặt cho cuốn sách là **"Rượu Vang, Món Quà Của Thượng Đế"**.

PH: WOW! Món Quà Của Thượng Đế, nghe sao hấp dẫn thế! Nhưng tại sao anh lại gọi rượu vang là món quà của Thượng Đế?"

LV: Tôi gọi như vậy vì Rượu Vang là một sản phẩm tự nhiên của Đất Trời. Cô cứ để ý mà xem, trong tất cả các loại trái cây thì chỉ có trái nho là thứ duy nhất được Thượng Đế gán cho một lớp men thiên nhiên. Cái lớp phấn trắng bám trên vỏ nho chính là chất men thiên nhiên đó. Bởi vậy mà tất cả các thứ trái cây khác như cam, táo, chuối, v.v., nếu ta để đó một thời gian thì nó sẽ ủng ra rồi hư thối đi, nhưng riêng nước nho sẽ trở thành rượu vang nhờ có lớp men thiên nhiên biến đổi nó thành rượu. Vậy thì dường như Thượng Đế đã có chủ ý tặng cho nhân loại một thứ đồ uống tuyệt hảo bằng cách đặt sẵn chất men trên trái nho để không sớm thì muộn nó cũng trở thành rượu vang cho ta thưởng thức.

PH: Phương Hoa có được đọc nhiều bài viết về Rượu Vang của anh đăng trên các báo chí. Phải chăng cuốn sách này là một tuyển tập gồm tất cả những bài viết đó?"

LV: Không, những bài đăng báo của tôi phần lớn là những bài viết phiếm, bàn về một khía cạnh nào đó của việc thưởng thức rượu vang, thí dụ như "Uống Rượu Với Đàn Bà" hay "Lựa Rượu Cho Mâm Cổ Tết" chẳng hạn. Mặc dầu tôi cũng có lòng trong đó

một số những kiến thức cơ bản về rượu vang nhưng dù sao nó cũng chỉ có tính cách tản mạn, vui vui vậy thôi. Còn viết sách thì phải khác chứ, phải trình bày những kiến thức ấy một cách có hệ thống, theo từng chương mục, và đầy đủ hơn nhiều. Tuy nhiên, sau mỗi chương, tôi cũng đều cho thêm một vài bài viết phiếm cho vui, phần lớn là bài mới, cộng với một vài bài được soạn lại cho thích hợp với mỗi chương. Thí dụ, sau chương nói về Cognac, một thứ rượu mạnh cất từ rượu vang, tôi thêm bài "Cognac, từ Lệnh Hồ Xung đến Mai Thảo", hay sau phần bàn về các vùng sản xuất rượu bên Á Châu, thì tôi kèm một bài nói về "Geisha và Nghệ Thuật Tiếp Rượu".

PH: Anh có thể cho biết sơ qua về nội dung của cuốn sách không"

LV: Được chứ. Trên <http://www.levanwineclub.com/html/sach.htm> có đăng mục lục chi tiết của cuốn sách, nhưng để tóm tắt thì cuốn sách trình bày hầu hết những điều cần biết về rượu vang, thí dụ như Các loại nho để làm rượu, Cách thưởng thức rượu vang (màu sắc, mùi vị và hương thơm của mỗi loại rượu), Cách kết hợp rượu vang với món ăn sao cho hài hoà, cân xứng, Cách lựa rượu và nghi thức nếm rượu trong tiệm ăn, Cách mua rượu và tồn trữ rượu trong nhà, Những ảnh hưởng tốt xấu của rượu vang đối với sức khoẻ, v.v...

PH: Phương Hoa thấy những điều chỉ dẫn đó rất thực tiễn và ích lợi, bởi vì trong cộng đồng VN hải ngoại hiện giờ, có nhiều người thành công trên thương trường hoặc trong nghề nghiệp nên họ cần thiết đãi bạn bè, giao tế với khách hàng trong các tiệm ăn sang. Chương viết về "Cách lựa rượu và nghi thức nếm rượu" sẽ rất hữu dụng đối với họ.

LV: Vâng, nhất là khi mình đãi khách ngoại quốc, họ nhìn cách mình gọi rượu và nếm rượu trong lúc người hầu bàn đứng chờ mình chấp thuận chai rượu, là biết ngay mình có phải là người lịch duyệt hay không.

PH: Có nhiều người cho rằng uống rượu thì cứ uống, như uống cà-phê hay uống coca-cola thôi, tại sao lại cần phải đọc sách"

LV: Nếu giản dị như coca thì quả không cần biết thêm, cứ uống cho đã khát là xong rồi. Nhưng trong bất cứ địa hạt nào đòi hỏi một trình độ thưởng thức cao hơn, như nghe nhạc, ngắm tranh, trồng bonsai, đi du lịch, v.v. và đặc biệt là uống rượu vang, thì ta càng tìm hiểu sẽ càng tăng thêm phần thú vị. Cổ nhân đã nói "Vô tri bất mộ", không biết rõ thì không hâm mộ mà!

PH: Thưa đúng thế. Phương Hoa nghĩ nếu có quyển sách đó ở trong nhà thì cũng giống như có cổ vấn chuyên môn về rượu vang cho mình rồi còn gì. Thế còn hình thức thì sao anh" Sách dày bao nhiêu trang và ấn loát ra sao xin anh cho biết"

LV: Sách được ấn loát rất đẹp, gồm chừng 200 trang giấy láng, tất cả đều full color, với rất nhiều hình màu đi kèm theo bài viết để người đọc dễ nhận, dễ hiểu. Thí dụ khi đề cập đến nho Merlot là có ngay tấm hình của chùm nho Merlot được in ở bên cạnh để

người đọc thấy rõ là nó khác biệt với những loại nho đỏ khác như Cabernet Sauvignon, hay Pinot Noir ở những điểm nào.

PH: Một cuốn sách được biên soạn công phu, được layout tỉ mỉ và mỹ thuật như vậy, lại ấn loát full color trên giấy láng thì phí tổn chắc chắn phải cao. Vậy giá bán mỗi cuốn là bao nhiêu thưa anh"

LV: Tôi cố giữ cho giá bán ở mức thấp để càng nhiều người mua được càng hay. Có nhiều người đọc là có thêm được nhiều bằng hữu cùng chia sẻ cái thú uống rượu vang với mình. Bởi thế, giá mỗi cuốn softcover chỉ là US\$20.

PH: Anh bán rẻ thế thì làm sao đủ phí tổn" Có khi lỗ vốn đó.

LV: Vâng, tôi biết vậy, nhưng bán đắt hơn thì tôi không muốn. Cũng vì lý do đó mà lúc đầu tôi chưa định in sách ngay, vì chi phí quá lớn. Mới đầu tôi chỉ định thực hiện "CD Lê Văn" nói về rượu vang, du lịch và thơ nhạc, phát hành mỗi tam cá nguyệt, để gây vốn in sách. Tôi nghĩ thính giả nghe tiếng nói Lê Văn 30 năm nay đã quen rồi, nên chắc cũng muốn nghe lại.

PH: Vâng, trong thời gian qua, đối với những gia đình vượt biên, cải tạo, tiếng nói của anh đã bắc một nhịp cầu thông tin về những biến chuyển liên quan tới cuộc tị nạn lịch sử này. Chắc anh còn nhớ, khi anh mới dọn về Houston và bắt đầu chương trình hằng tuần trên đài VOVN, đã có rất nhiều emails gửi đến và nhiều thính giả mừng rỡ gọi vào khi nghe lại tiếng của Lê Văn, để cảm ơn anh, vì anh đã đem lại một niềm hy vọng trong những giờ phút đen tối nhất của họ. Họ còn đòi anh nói trên VOVN mỗi ngày, vì hồi ở VN, họ đã quen lén nghe anh trên đài VOA mỗi đêm. PH cũng nghĩ "CD Lê Văn" chắc sẽ được mọi người đón nhận nồng hậu.

LV: Cảm ơn cô PH, tôi rất vui mừng khi thấy việc làm của tôi đã đem được một niềm khích lệ nào đó cho đồng bào mình. Để trở lại cuốn sách, lý do tôi đổi ý và quyết định ra sách trước là vì có rất nhiều bằng hữu xa gần đã khuyên tôi nên tạm hoãn chuyện CD vì đó là việc lâu dài, và nên ra sách trước cho "xong" đi một lần. Họ còn xung phong đặt mua sách trước với giá ủng hộ, và hứa sẽ kêu gọi bạn bè hỗ trợ cho công trình này. Tôi thật cảm động trước những ân tình đó, và sẽ cho in một ấn bản Kỷ Niệm đóng bìa cứng, với chữ ký và triện son của tác giả, dành cho các quý vị nào muốn ủng hộ cuốn sách bằng cách đặt mua trước. Và thay vì một lời cảm ơn suông, tôi xin được ghi danh quý vị làm kỷ niệm trên "Danh Sách Các Thân Hữu Ủng Hộ" cùng với lời cảm tạ trong sách.

Thêm vào đó, một số bằng hữu đặc biệt có cảm tình với Lê Văn, khi được biết cuốn sách sắp ra đời, đã gửi cho chúng tôi chi phiếu bảo trợ. Tôi rất cảm kích tấm lòng hào hiệp đó, và cũng xin phép được ghi danh các bạn, cùng với lời cảm tạ trên "Danh Sách Các Thân Hữu Bảo Trợ" trong cuốn sách. Việc ghi danh các thân hữu cũng chỉ là để giữ lại một kỷ niệm rằng cuốn sách được thành hình là nhờ có sự hưởng ứng của bằng

hữu khắp nơi. Nếu không có sự hưởng ứng rất thân tình đó ngay từ khi tôi mới khởi xướng ra Lê Văn Wine Club và viết cột báo "Uống Rượu với Lê Văn" thì tất cả mọi sinh hoạt của Club này đã không tồn tại được và đương nhiên cuốn sách cũng không thể ra đời. Vì vậy, cuốn sách này chính là của các bạn, vì các bạn và do các bạn tạo ra.

PH: Quả là LVWC đã được một sự hưởng ứng nồng nhiệt trên khắp thế giới, cả đài BBC còn phỏng vấn anh về nghệ thuật ghép thức ăn và rượu vang, để phát về Việt Nam.
LV: Vâng, và ngay cả báo chí ở VN và websites của đồng bào trong nước cũng đăng lại nhiều bài viết của Lê Văn nữa.

PH: Xin anh cho biết cuốn sách sẽ xuất bản vào ngày nào" PH tin là sẽ có rất nhiều người muốn đặt mua ấn bản Kỷ Niệm với giá ủng hộ \$100 và đứng tên thân hữu trong sách với anh để làm kỷ niệm, vậy xin anh cho biết ngày nào là hạn chót để có thể tham gia vào chương trình đặt mua ấn bản Kỷ Niệm, và thể lệ như thế nào"

LV: Vâng, tôi cũng mong không phải lẻ loi đứng tên trong một cuốn sách được tạo dựng bằng tình thân hữu khắp nơi. Cuốn sách hiện đang qua giai đoạn editing và sau đó là layout, dự trù đến cuối tháng sáu sẽ đưa đi in nên các thân hữu nào muốn đặt mua ấn bản Kỷ Niệm, xin gửi email cho tôi biết ngay (levan@levanwineclub.com). Tất cả chi tiết đặt mua sách đều có trên website www.levanwineclub.com, đại khái là chi phiếu đề tên LeVan Wine Club, gửi đến LVWC, PO Box 821387, Houston, TX 77282. Và xin cho email hoặc fax để chúng tôi tiện việc thông báo ngày in sách xong. Sách sẽ được gửi đến tận nhà quý vị.

PH: Thế còn ấn bản thường thì sao anh" Độc giả có thể mua ở các tiệm VN không"

LV: Tôi sẽ cho phân phối sách tới các tiệm VN ở bất cứ nơi nào muốn có (xin các chủ tiệm liên lạc với chúng tôi qua email hoặc fax 832-379-1242) để thuận tiện cho quý độc giả tới mua, và sẽ đăng danh sách các tiệm có bán trên website LVWC và trên báo. Quý vị nào không có thì giờ ra tiệm mua, hoặc ở các thị trấn nhỏ không có tiệm VN, thì có thể đặt mua trên www.levanwineclub.com.

PH: Phương Hoa đang mong đợi có được cuốn sách đó để học hỏi thêm và cũng để làm tài liệu tra cứu sau này mỗi khi cần đến. Chúc cuốn sách "Rượu Vang, Món Quà Của Thượng Đế" thành công thật nhiều.



Từ trái: Phan Anh Dũng, Tâm Hảo, LQĐ, ÔB Lê Văn, QA ...

**Dạ tiệc & dạ vũ do Lê Văn Wine Club tổ chức
31 tháng 12, 2004 – Houston, Texas USA**

A Vietnamese lesson in wine

Houston couple share their passion for wine with the Asian community

PEGGY GRODINSKY, Sep. 6, 2006

<https://www.chron.com/life/food/article/A-Vietnamese-lesson-in-wine-1680337.php>



*Le Van and his wife, Virginia Le, work together to introduce wine to the Vietnamese.
(James Nielsen/Chronicle)*

At age 10, Le Van fell in love, and it was no fleeting crush. But it wasn't a girl that made his heart race; it was wine.

Le Van's father, a successful, French-educated builder in Saigon, took the boy to a French restaurant and gave him a sip from his customary glass. The story of that evening entered family lore. Van's wife, Virginia Le, heard it the first time she met his parents.

"When he brought me back home, he boasted to the whole family," Le Van said. " 'My boy, he took a sip of wine today, and I didn't see him frown. He seemed to be enjoying it.' "

And how. Today, Le Van, who retired from Washington, D.C., to Houston after a long career with Voice of America, hosts a weekly radio program on wine in Vietnamese (Tuesdays, 3:30 p.m., VOVN, 1110 AM). He writes a syndicated newspaper column in Vietnamese, maintains a Web site (levan wineclub.com), leads winery tours with his wife and has recently self-published a book intended to introduce his fellow expatriates — mostly the older generation — to wine. Before you run out and buy it, take note that it's in Vietnamese, too.

He and his wife, married for 37 years with two daughters, are serious wine collectors who fell in love with each other over their shared passion. Listen to them describe an early date:

Le Van: The very first time when I brought her to my apartment . . .
exp-player-logo

Virginia Le: His bachelor pad!

Le Van: . . . to treat her to a meal that I cooked myself.

Virginia Le: It was a Château Mouton Rothschild.

Le Van believes that Ruou Vang, Mon Qua cua Thuong De (Wine, A Gift of God) is the first book on wine ever written in Vietnamese. Nicole Routhier, a noted Vietnamese cookbook author who lives in Houston, agreed that may be true.

Wine, excepting rice wine, plays no part in traditional Vietnamese culture. When Le Van was growing up, the long ship voyage and lack of refrigeration stymied its transport to Vietnam. The wine that somehow survived the hot journey was too expensive for ordinary Vietnamese, anyway.

The Vietnamese drink beer and cognac — the former to be sociable, the latter on special occasions. In fact, cognac is so popular among Vietnamese men that many suffer from liver problems — one reason Le Van hopes they'll switch to wine.

To get around the transportation problem, French colonialists imported vines from Burgundy and Bordeaux and tried to produce wine in Vietnam, Le Van said. But they lacked the technology that might have brought success, and the grapes withered on the vine, in a manner of speaking.

Today, even in the United States, "We don't pair (Western wine) with our Vietnamese foods," said Anna Tran, who oversees customer relations at Mai's restaurant. "For us, it's just not something at the dinner table."

Wine, A Gift of God answers many of the questions that Le Van has been asked on his radio program.

"Of course, if they want to buy a wine book in English, they can find hundreds of them," he said. "But they would love to have something with an Oriental touch that they can relate to. Here they look at the Vietnamese edition, they see all these glamorous models drinking wine, so they feel somehow they are related to it."

Glamorous (some might say hokey) photographs of attractive Vietnamese women posed with glasses of wine are indeed scattered throughout the bright and colorful book, which was designed and edited by Virginia Le. It also offers basic information on wine and real-life stories told from a Vietnamese perspective.

In one, a Vietnamese-American man is taken to a restaurant by his boss to celebrate a job well done. The boss invites him to order the wine, a gesture meant to flatter. Instead, the Vietnamese gentleman panics. He knows nothing about wine and fears he'll lose face if he asks the sommelier for advice.

"In Vietnam, if they give you a job, that means you have to know," Virginia Le explained.

The trouble continues when the sommelier presents a bottle. Again, the guest of honor suffers. Why isn't his boss being served first? And why wasn't wine poured for the other guests? He is, Le Van said, "totally confused and lost."

In *Wine, A Gift of God*, Le Van outlines the procedure for ordering wine and inspecting the bottle, a process he illustrates with photographs shot at Tony's restaurant. He also gives advice on pairing Asian food with wine, which turns out to be mostly common sense.

As Virginia Le summed up, make sure the wine and food are in balance. If the food is strong and spicy, the wine must be its match. And while the accepted wisdom suggests gewürtztraminer or riesling with Asian food, she thinks reds such as zinfandels or robust cabernets can do the trick, too. Furthermore, pair tannic wines with fatty foods, such as pork or duck.

"The taste buds are the ultimate judge," Le Van added reassuringly. "If it pleases your tastes, it's good."

The couple are translating the book into English for young Vietnamese-Americans. Meanwhile, back in Vietnam, vintners are again attempting a homegrown industry. The Les showed me two bottles from their collection — Vang D'alat (wine from D'alat), a recent gift. Virginia Le is skeptical, but the label promises "marvelous tastes."

peggy.grodinsky@chron.com

Gà Quý Phái – Lê Văn



Poulet de Bresse

Tôi vốn yêu thích rượu vang Pháp, nên rất quen thuộc với hệ thống kiểm soát nhãn hiệu do chính phủ Pháp quy định, theo đó chỉ những thứ rượu nào sản xuất ở những vùng nổi tiếng là làm rượu ngon mới được dùng địa danh của vùng đó, để ghi trên nhãn hiệu, kèm theo hàng chữ “Appellation d’Origine Controlée”, hoặc viết tắt là AOC.



Mục đích của hệ thống kiểm soát này là để bảo đảm cho khách tiêu thụ khỏi mua lầm phải những thứ rượu xoàng, nhưng mạo danh những khu vực địa dư nổi tiếng. Tôi cứ tưởng hệ thống kiểm soát chặt chẽ này chỉ áp dụng cho rượu vang mà thôi.

Vào thập niên 80, tôi đưa nhà tôi đi nếm rượu ở vùng Bourgogne rồi nhân tiện ghé thăm một anh bạn cũ tên là Phan, hiện đang hành nghề Bác sĩ tại Bourg-en-Bresse, một thị trấn nhỏ ở miền Đông nước Pháp cách đó không xa, thì tình cờ mới được biết thêm nhiều điều mới lạ.

Lâu lắm mới có dịp gặp nhau, vợ chồng Phan đón tiếp chúng tôi rất niềm nở. Trong bữa cơm tối hôm đó tại nhà Phan, anh mở mấy chai rượu quý thiết đãi bạn, và kể cho chúng tôi nghe về vùng Bourg-en-Bresse, nơi anh cư ngụ. Dẫu không phải là một thành phố lớn nhưng đây là nơi có rất nhiều di tích lịch sử, và những công trình kiến trúc cổ điển còn được bảo tồn cho tới bây giờ. Tuy nhiên, đặc sản nổi tiếng nhất của vùng này lại là Poulet de Bresse, một loại gà được mệnh danh là “Gà quý phái”, và được nhà nước dành cho quy chế “Apellation d’Origine Controlée” hàng hoàng.

Tôi ngạc nhiên hỏi Phan: - Móa tưởng chỉ có rượu vang mới được quy chế AOC thôi chứ. Con gà mà cũng được nhà nước chính thức công nhận à?



– Thế mới gọi là đặc biệt hơn đời. Toa đừng tưởng nó chỉ là con gà mà coi khinh nó. Tất cả các tiệm ăn thượng hạng loại 3 sao trên nước Pháp này đều hãnh diện loan báo với thực khách rằng: Khi quý vị kêu món thịt gà thì tiệm chúng tôi chỉ dọn hầu quý vị “Poulet de Bresse” mà thôi, bởi vì chỉ có thứ thịt gà quý phái đó mới xứng đáng với công trình nấu nướng của chúng tôi.

– Poulet de Bresse thì có gì ghê gớm mà lại được đề cao đến thế?

Phan bèn hăng say giảng cho chúng tôi nghe về Con Gà Quý Phái của vùng anh cư ngụ:

– Các bạn phải hiểu rõ nguồn gốc mới được. Dân chúng ở đây từ mấy trăm năm trước đã gây nên một giống gà đặc biệt, thịt ăn rất mềm mại đậm đà. Giống gà này còn có thêm một đặc tính hấp dẫn khác nữa là chúng thật đẹp mã, nhờ ở chỗ các nhà nuôi gà đã giữ cho đàn gà của họ được thuần giống. Hết thế hệ này đến thế hệ khác, qua mấy trăm năm liên tiếp, họ chỉ lựa chọn những con gà trống khoẻ nhất, đẹp nhất thuộc nòi Bresse mới cho đạp mái. Những con gà trống đó phải hội đủ 3 điều kiện.



- Thứ nhất, bộ lông phải hoàn toàn trắng, không có lẫn màu sắc tạp nham nào khác.
- Thứ hai, mào gà phải dựng đứng, to lớn, oai hùng và có màu đỏ tươi.
- Và thứ ba, chân gà phải có màu xanh thẫm như nước biển, tức là gồm cả 3 màu xanh, trắng, đỏ, y hệt như lá cờ tam tài của nước Pháp vậy.

Một câu chuyện truyền kỳ kể lại rằng: Vua Henri Đệ Tứ của Pháp, trong lúc đang du hành bằng xe tứ mã qua vùng Bresse, thì chiếc xe của ông bị gãy trục, nên Nhà Vua và đoàn tùy tùng đành phải vào nghỉ trọ tại một quán nhỏ trong làng và ăn bữa tối ở đó. Chủ quán dọn lên hầu vua món thịt gà. Vua vừa thưởng thức vừa tấm tắc ngợi khen là thịt gà của nơi đây có mùi vị thơm ngon khoái khẩu chưa từng thấy. Ngài nói rằng: Mặc dầu Ngài đã nếm thử những của ngon vật lạ ở nhiều vùng trong nước, nhưng không nơi nào khác có được thứ thịt gà quý giá đến như vậy. Nhân đó, Ngài mới thốt ra một câu ước nguyện còn được truyền tụng cho tới bây giờ là: “Ước gì dân chúng của Trẫm

luôn luôn có được một con gà như thế này để bỏ vào nồi” (toujours, mon peuple puisse mettre la poule au pot).



Tôi ngắt lời Phan và bảo:

– Vậy thì ông Henri Đệ Tứ này cũng đáng được kể là một ông Vua thuộc loại khá đầy chữ nghĩa. Trong lịch sử, thiếu gì anh hôn quân bạo chúa chỉ biết vợ vét của dân để ăn uống cho thỏa thuê, ngạp mồm ngạp miệng, còn dân chúng đói khát ra sao các anh đâu có cần để ý đến.

– Đúng thế, ông Vua này ăn miếng thịt gà ngon mà còn biết nghĩ đến dân, biết mong cho dân cũng được hưởng miếng ngon như mình là hơn đứt mấy anh Lãnh tụ mị dân ở thời đại bây giờ rồi. Nhưng để yên moa kể nốt cho mà nghe. Đến năm 1825, một Chuyên gia nổi tiếng về Nghệ thuật Ẩm thực của Pháp là ông Brillat Savarin trong cuốn sách nhan đề “La Physiologie du Gout”, đã liệt kê con gà ở vùng Bresse như một thứ cao lương mỹ vị đứng đầu trong tất cả các loại gà. Ông phong cho nó cái tước hiệu là Nữ Hoàng của mọi loài gà vịt, và là Con Gà để các Vua thưởng thức (La Reine des Volailles et la Volaille des Rois).

– À, thì ra là vì thế mà con gà ở xứ Bresse này mới được gọi là gà quý phái, gà có liên hệ đến các Vua. Dân Pháp nhà toa thật vẽ chuyện.

– Cái đó là đặc tính dân tộc của họ rồi, đâu có ai chối cãi. Chuyện gì chứ chuyện ăn ngon thì luôn luôn được mấy ông Tây bà Đầm coi là quan trọng. Vào năm 1862, một ông Bá tước ở vùng Bresse có tên là le Comte de Hon, lại còn cố gắng làm cho con gà của vùng ông được nổi tiếng trong những cuộc thi đua về Nghệ thuật Ẩm thực ở Paris cũng như ở nhiều thủ đô lớn khác trên khắp Âu châu. Nó được ưa chuộng đến nỗi giá

đắt hơn gà thường khá nhiều nhưng vẫn bán rất chạy, và bởi vậy nhiều vùng khác đã bắt chước để sản xuất ra những con gà tương tự, và dán cho nó cái nhãn hiệu giả mạo là Poulet de Bresse. Cũng vì chuyện này mà đến năm 1936 đã xảy ra một vụ kiện giữa các nhà nuôi gà ở Bresse chống lại các nhà nuôi gà ở vùng Jura kế cận về định nghĩa thế nào là Poulet de Bresse. Tòa án đã phải ấn định một đường ranh giới giữa 2 vùng, và phán quyết rằng chỉ có con gà được sản xuất ở bên trong ranh giới của xứ Bresse mới được gọi là Poulet de Bresse mà thôi. Và đến tháng 8 năm 1957 thì Quốc Hội Pháp đã chính thức ban hành một đạo luật dành quy chế AOC cho con gà quý phái ở vùng này. Nhưng thôi đêm đã khuya. Bọn toa cần nghỉ ngơi cho khoẻ khoắn. Sáng mai moa sẽ đưa các toa đi xem những Con Gà Quý Phái để hiểu rõ tại sao chúng lại được người ta ưa chuộng đến như vậy.



Sáng hôm sau, chúng tôi được gia chủ cho ăn điểm tâm bằng trứng gà, và những ổ bánh mì vàng rộm, nóng hổi, vì vừa mới ra lò từ một "boulangerie" ngoài đầu phố. Sau bữa ăn sáng rất ngon, và những ly cà phê thơm phức, vợ chồng Phan lái xe đưa chúng tôi đến một làng nhỏ ở Bresse để đi thăm một trại nuôi gà.

Đọc đường, Phan kể cho chúng tôi nghe về cách thức nuôi gà ở đây. Anh cho biết Con Gà Xứ Bresse vẫn được nuôi theo kiểu Gà Đi Bộ, tức là chúng được tự do chạy nhảy trong vườn, bới cỏ đào đất để tìm bắt giun dế, ốc sên, cào cào, châu chấu, nhưng ngoài ra chúng còn được tẩm bổ thêm bằng lúa mì và bắp ngô. Nhờ được ăn nhiều hạt bắp nên da của chúng có màu vàng óng ả.

Nuôi gà kiểu "en liberté" này dĩ nhiên là tốn kém và mất nhiều thì giờ, nhưng các ông bà chủ trại ở Bresse vẫn nhất định không chịu nuôi gà theo kỹ thuật dây chuyền. Nuôi kiểu này thì bầy gà từ lúc mới nở ra khỏi trứng đã phải đứng yên một chỗ trong toà nhà thấp đèn sáng trưng 24/24, nên chúng không phân biệt được ngày đêm. Chúng thò mỏ

ra ăn liên tục những thức ăn có trộn lẫn kích thích tố (hormones) nên lớn rất mau, và béo mập hơn gà đi bộ khá nhiều. Phí tổn sản xuất ra một ký thịt gà theo kiểu “kỹ nghệ” như vậy được hạ thấp hẳn, nên giá bán rất rẻ, mà nhà sản xuất vẫn thu lợi lớn. Tuy nhiên, miếng thịt gà kỹ nghệ ăn vào miệng chỉ thấy lạt thêch chứ không đậm đà hương vị như gà đi bộ, và nếu so với Poulet de Bresse thì thua kém một trời một vực.



Chúng tôi đến trại nuôi gà vào khoảng xế trưa. Ông bà chủ trại đều là những người được Phan săn sóc sức khỏe, nên họ chào đón ông Thầy thuốc gia đình một cách rất ân cần. Sau khi được “ông Thầy” cho biết là các bạn của ông từ bên Mỹ sang chơi, và muốn tìm hiểu về Poulet de Bresse, ông chủ trại sốt sắng dẫn chúng tôi đi quan sát toàn thể trại nuôi gà, từ căn nhà dành cho lũ gà mẹ đang ấp trứng, cho đến cánh đồng cỏ nơi mà những đàn gà con đang lóc nhóc đi bới đất kiếm ăn, rồi đến những chị gà mái tơ với bộ lông óng mượt sắp sửa được đưa ra chợ bán.

Nhưng nổi bật hơn cả vẫn là mấy chàng gà trống với dáng vẻ hùng dũng hiên ngang như những viên mãnh tướng điều võ dương oai trước trận tiền. Ông chủ trại cho biết: Ông chỉ lựa ra một số ít những con gà trống khoẻ mạnh nhất, oai phong nhất để gây giống còn thì đem thiến. Thịt gà trống thiến được giới sành ăn cho là bùi béo thơm ngon hơn cả gà mái tơ.



Nông trại của ông tuy thuộc vào hạng khá rộng lớn nhưng chỉ sản xuất một số lượng thịt gà rất hạn chế. Lý do là vì mỗi con gà cần có một diện tích đồng cỏ ít nhất 10 mét vuông để bới đất kiếm ăn. Chính những thứ đồ ăn thiên nhiên như giun đất, ốc sên, côn trùng hay mầm non, hạt dẻ rơi rụng tại đó khiến cho thịt gà có mùi vị đậm đà khác hẳn gà kỹ nghệ. Ở đây dường như con người vẫn còn sống hài hoà với môi trường thiên nhiên. Không hề có chuyện pha thêm kích thích tố, hay thuốc trụ sinh vào thức ăn cho gà.

Đi bộ qua hết một vòng nông trại, chúng tôi – những cư dân ở Mỹ vốn có thói quen một bước cũng leo lên xe hơi – cảm thấy mệt bờ hơi tai, trong khi ông chủ trại cứ thản nhiên rảo bước, tỉnh queo như lúc vừa ra khỏi nhà. Ông lẹ tay chụp được một chị gà mái đang bới đất ở gần đó và đưa cho tôi nhắc thử, rồi giải thích:



– Ông thấy con gà béo tốt như vậy mà tương đối nhẹ phải không? Đó là vì đất ở vùng này không có lẫn đá vôi nên con gà xương nhỏ thịt mềm, khác hẳn với giống gà ở vùng núi Jura gần đây ăn nhiều đá vôi, nên xương to thịt cứng và nặng ký hơn, mặc dầu dáng vẻ bên ngoài trông rất giống nhau.

Chuyến đi thăm trại nuôi gà khiến chúng tôi cảm thấy đói meo, mặc dù đã ăn sáng nhiều hơn thường lệ. Bởi thế, khi được bà chủ trại mời ăn bữa trưa bằng bánh mì, paté và saucisce, với một chai rượu vang “gia dụng” chẳng có nhãn hiệu gì cả, do ông anh họ của bà ở gần đó tự tay làm lấy, chúng tôi ăn uống một cách hết sức tự nhiên và thích thú.

Từ biệt ông bà chủ trại và đàn gà “quý phái” mà họ chăm sóc với tất cả niềm hãnh diện, Phan đưa chúng tôi đi coi một ngôi nhà thờ cổ được xây cất theo kiểu kiến trúc Gothique từ thế kỷ thứ 16, ở thị trấn Brou kế cận. Khi lái xe ngang qua một dãy buildings tân tiến, chung quanh có bãi đậu xe rộng mênh mông, trông giống như những tòa nhà dùng làm Trung tâm Hội nghị (Conventions Center) ở Mỹ, phía trước có tấm bảng lớn với hàng chữ “Parc des Expositions”, Phan vừa chỉ trở vừa nói:



– Nếu tụi toa đến đây vào dịp Lễ Giáng Sinh thì moa sẽ đưa đi xem cuộc Triển lãm thường niên của tất cả các trại nuôi gà ở vùng Bresse này. Dãy nhà đó là nơi mà cuộc Triển lãm vẫn diễn ra mỗi năm. Vui như Tết.

– Triển lãm có mấy con gà mà cũng phải dùng đến cả một dãy buildings to lớn như vậy hả?

– Thì đã bảo là gà quý phái mà. Người ta làm xôm tụ lắm. Không phải chỉ có dân địa phương ở đây tham dự, mà còn rất nhiều du khách ở xa cũng đến coi cuộc Triển lãm gà này. Các du khách đến vì hiếu kỳ. Các chủ tiệm ăn, chủ hãng cung cấp thực phẩm trên toàn quốc đến để lựa chọn và đặt mua Poulet de Bresse cho tiệm ăn, hay hãng

phân phối của họ. Các Chuyên gia ẩm thực đến để viết bài phê bình. Các ký giả báo chí, đài phát thanh và truyền hình đến để thông tin. Nhiều lắm.
– Họ làm những trò gì trong cuộc Triển lãm mà lôi cuốn được đông người đến thế?
– Trước hết là một cuộc thi tuyển để chọn lựa con gà nào đẹp nhất, khỏe mạnh tươi tắn nhất, giống hệt như thi Hoa Hậu vậy.

Cũng có một Ban giám khảo gồm các nhà Chuyên môn trong lãnh vực này. Họ cho điểm dựa theo những tiêu chuẩn đã được quy định rõ rệt, từ màu sắc, dáng vẻ cho đến thớ thịt, cân nặng v.v... Sẽ có một “Kê Hậu” được bầu lên giữa đám gà mái và một “Kê Vương” giữa những anh gà trống do các chủ trại đem đến. Những con gà trúng tuyển sẽ được trao tặng những giải thưởng khá lớn, và trại nuôi gà sẽ nhận được rất nhiều đơn đặt hàng. Sau đó, khách tham dự được mời đi coi các khu vực Triển lãm phác họa lại đời sống của những con gà ở vùng Bresse, từ lúc mới nở cho đến khi được đưa ra chợ bán. Họ cũng được mời đi coi khu trưng bày những con gà đã làm thịt sẵn để thấy màu da vàng óng, thớ thịt béo mềm của loại gà này. Nhưng ngoài Poulet de Bresse, cuộc Triển lãm cũng giới thiệu các nông phẩm và thực phẩm của địa phương như rượu Bourgogne, Beaujolais, Côtes-du-Rhône và “Vin jaune” tức là thứ vang trắng ngả màu vàng của vùng Jura gần đó, cùng với các thứ thịt nguội như paté, jambon, saucisse, rillette, và dĩ nhiên là cả những miếng “poulet frois” làm bằng Poulet de Bresse nữa. Khách chỉ cần nếm thử rượu vang mỗi vùng một ngụm, ăn thử các món charcuterie mỗi món một vài miếng là đã đủ no say khoái chí, mà hoàn toàn miễn phí. Bởi thế, những cuộc Triển lãm này lần nào cũng đông vui như Hội chợ Tết của người Việt mình vậy.



Đi coi nhà thờ cổ và di tích lịch sử xong thì trời bắt đầu tối. Vợ Phan đơn đã nói với chồng:

– Bây giờ có lẽ mình phải đưa 2 vị khách từ bên Mỹ này đi thưởng thức món thịt gà quý phái mà mình cứ ca tụng mãi, phải không anh?

– Đương nhiên là phải thế. Phan đáp lại. Mà muốn biết mùi vị Poulet de Bresse đặc sắc ra sao thì theo anh nghĩ, ta nên đến Auberge Bressane ở gần đây là hay nhất.



Nhà tôi lên tiếng hưởng ứng ngay:

– Các bạn đưa đi coi Con Gà Quý Phái từ sáng đến giờ mà chúng tôi mới chỉ “kiến kỳ hình” chứ chưa có “thực kỳ vị”, cho nên đang muốn biết mùi vị của nó khác với gà Mỹ như thế nào đây. Anh Phan là thổ công ở vùng này, mà đã lựa tiệm ăn chuyên nấu Poulet de Bresse thì chắc chắn là phải ngon.

Phan gật gù lấy Kiều: “Trăm điều hãy cứ trông vào một ta”, rồi lái xe thẳng đến Auberge Bressane. Đó là một tiệm ăn theo kiểu Quán Đồng Quê nhưng thuộc loại trang nhã và lịch sự. Ánh đèn sáng dịu, bàn trải khăn trắng, chén đĩa và ly uống rượu khá đẹp. Vợ chồng Phan chắc là khách quen nên chủ tiệm chạy ra chào đón rất ân cần.

Sau mấy phút phân vân vì menu có quá nhiều món hấp dẫn, hai vị phu nhân lựa Escargots à la Bourguignone làm món khai vị, rồi đến món chính là Poulet de Bresse à la crème. Phan và tôi lựa Đùi Éch Chiên Bơ làm món ăn chơi, còn món chính thì dĩ nhiên cũng phải là Poulet de Bresse để biết mùi vị của nó ra sao, nhưng tôi không thích kiểu nấu à la crème. Tôi bèn hỏi Phan một câu hơi ngớ ngẩn:

– Này toa, đây là tiệm ăn chuyên nấu thịt gà mà sao móa không thấy có món Coq au vin nhĩ?

– Khở lắm bố ạ. Coq au vin là món gà nấu rượu rất bình dân, dùng bất cứ con gà trống tầm thường nào của bất cứ vùng nào cũng được. Nhưng đây là vùng Bresse, chúng tôi chỉ ăn gà quý phái mà thôi. Con gà trống ở tiệm này phải là gà trống thiên, gọi là chapon. Muốn nấu với rượu đỏ, nhà bếp lựa thử rượu ngon của làng Nuits-St-Georges cho xứng với thứ thịt gà vừa thơm ngon vừa bùi béo này. Toa thấy trên menu có hàng chữ Chapon Nuits-St-Georges, chính là món Coq au vin đó.



– Bà đặt rắc rối làm chi cho người ta khó hiểu. Thì cứ nói hực toẹt ra là Coq au vin có phải giản dị không nào.

Đến phần lựa chọn rượu vang, Phan đẩy tới trước mặt tôi bản danh sách rượu dày cộm và bảo:

– Toa là “expert”. Toa cứ tự ý kêu bất cứ chai rượu nào mà toa cho là ngon để bọn mình uống với nhau một bữa cho khoái chí. Bourg de Bresse chỉ cách xa những ruộng nho danh tiếng của vùng Bourgogne chừng dăm ba chục cây số nên rượu Bourgogne rất được thịnh hành tại đây. Meursault là một trong những thứ rượu trắng rất ngon của vùng này, làm toàn bằng nho Chardonnay mà giá cả không đắt lắm. Tôi kêu chai Meursault của nhà Louis Jadot để đi với mấy món khai vị. Còn rượu đỏ thì theo đúng chủ trương của các tay đầu bếp trứ danh là hễ đồ ăn được nấu bằng thứ rượu nào, thì nên dùng chính thứ rượu ấy để uống chung với nó, tôi lựa chai Nuits-St-Georges của nhà Faiveley cho phù hợp với món Chapon Nuits-St-Georges.



Một lát sau, cô hầu bàn đưa ra 2 đĩa Cuisses de Grenouille chiên bơ tỏi thơm phức, và 2 đĩa Escargots còn để nguyên trong vỏ đang bốc khói nghi ngút. Phan chỉ tay vào những con ốc sên mập mập tròn trĩnh được bao phủ bởi một lớp sốt bơ tỏi với lá parsley băm nhỏ và nói:

– Đây là loại escargot đặc sản của vùng Bourgogne. Người ta bắt chúng trong những ruộng nho mệnh mông bát ngát, con nào con nấy mập ú vì ăn nhiều lá nho. Thịt của chúng vừa dòn vừa bùi, vừa thơm ngon tinh khiết, khác hẳn với thứ escargot ẻo uột do mấy chú Ba Tàu nuôi ở Đài Loan, rồi đóng hộp bán cho các tiệm ăn bên Mỹ. Kỳ trước moa sang Mỹ được bạn bè đưa đi ăn ở một tiệm khá sang. Moa order món escargot nhưng dở ơ là dở. Còn đùi ếch chiên bơ cũng là một món khai vị nổi tiếng của tiệm này.

Nào, xin mời các bạn thưởng thức đi chứ.



Đúng như lời giới thiệu của Phan, mấy món appetizers của vùng này quả có đặc sắc bởi vì mùi vị của nó khác hẳn với những con ốc sên, hay đùi ếch chiên bơ mà chúng tôi vẫn thường hay order trong những tiệm ăn ở các nơi khác. Thịt ốc sên vừa dai vừa giòn. Đùi ếch không lớn lắm nhưng mềm mại mà không có mùi tanh. Chúng tôi nhấp một ngụm Meursault mát lạnh để quân bình với vị bơ tỏi trong mấy món đặc sản đó và cảm thấy hết sức hài lòng, nhưng vẫn trông đợi được thưởng thức món chính của bữa ăn là món thịt gà quý phái.

Ngay sau khi mấy thứ appetizers được dọn đi, hai đĩa Poulet de Bresse à la crème nóng hổi, tỏa hương thơm ngào ngạt, được cô hầu bàn bưng tới trước cho quý bà, và kế đó là 2 đĩa Chapon Nuits-St-Georges cho Phan và tôi. Đang chuyện trò rôm rả, chúng tôi bỗng im lặng và nghiêm chỉnh hẳn lại như sắp sửa làm một chuyện gì quan trọng lắm. Mà quan trọng thật, bởi vì mục đích của chúng tôi đến tiệm này là để tìm hiểu xem thịt Poulet de Bresse nó hơn đời ở chỗ nào.

Tất cả sự chú ý được dồn vào vị giác. Tôi nhai miếng thịt gà trống thiên mà cảm nhận được cái chất ngọt ngào bùi béo trong từng thớ thịt. Gà tươi bao giờ cũng thơm ngon khác hẳn thứ gà đã bị đông lạnh hằng mấy tuần lễ trước khi tới tay khách tiêu thụ. Và gà tươi có quy chế “Appellation Controlée” của vùng Bresse rõ ràng là nổi bật vì mùi vị đậm đà, vừa thơm vừa mềm của nó. Không biết vì chúng tôi đói bụng sau một ngày đi bộ cật lực, hay vì thịt Poulet de Bresse quá ngon, mà cả 4 đĩa thịt gà đều được vét hết sạch, không còn bỏ lại chút nào, ngoại trừ mấy miếng xương.



Ông chủ tiệm tới bàn chúng tôi ân cần thăm hỏi xem chúng tôi có hài lòng với các món ăn hay không. Cả bọn chúng tôi đều ngợi khen nức nở. Nhà tôi trước đây từng theo học mấy khóa nấu ăn ở trường Cordon Bleu trên Paris nên “méo mó nghề nghiệp” bèn nói với ông chủ tiệm là nếu ông không ngại tiết lộ bí mật nhà nghề, thì xin ông cho biết cách nấu món Poulet de Bresse à la crème ra sao. Ông có vẻ tự hào và trả lời:

– Bien volontiers, Madame. Đâu có bí mật nhà nghề gì đâu, thưa bà. Thế này nhé. Trước hết, chúng tôi bỏ một tảng beurre frais vào trong chảo cho vừa sôi lên thì thả thịt gà vào, Mỗi phần ăn phải nửa con gà, gồm cả lườn gà và đùi gà mới đã. Kế đó là một củ hành tây cỡ lớn, cắt làm 4 miếng, chừng mười quả nấm tươi loại champignon de Paris, mấy củ tỏi đã đập dập nhưng không bóc vỏ và một bouquet garni gồm các thứ rau thơm của miệt Provence. Khi miếng thịt gà đã chín vàng, đổ vào đó một ly lớn rượu vang trắng, và nấu nhỏ lửa cho cạn bớt trước khi cho thêm vào một nửa lít crème fraîche. Tiếp tục nấu nhỏ lửa trong vòng 30 phút, tra thêm chút muối cho vừa miệng kể đó bày thịt gà lên đĩa, lấy nước sauce còn lại trong chảo lọc qua một vỉ nhỏ cho hết cặn, rồi dội lên trên thịt gà là có thể bưng ra cho khách thưởng thức một cách ngon lành.

Xưa giờ, chúng tôi rất mê ăn Gà Quý Phi của Tàu, nay lại mắc thêm cái chứng thèm Gà Quý Phái của Tây.

LÊ VĂN