

# GIÁO DỤC & ĐỜI SỐNG

ALL PHOTOS COURTESY OF THANH PHONG, DAN THƯ



## Bánh Tráng Món bánh Tết Nguyệt đêm Trung Thu

Dan Thư

**T**rung Thu trong phong tục truyền thống cổ xưa vốn là lễ thưởng Trăng. Từ cảm hứng về vầng Trăng tròn đầy, viên mãn, người xưa đã gửi gắm tư tưởng tình cảm của họ trong biểu tượng chiếc bánh tròn trịa được gọi là Nguyệt Bính hay bánh Vầng Trăng. Hình ảnh “tròn” (viên) của Trăng được ví như cảnh quay quần “đoàn viên” của con người. Nên bánh Trung Thu còn được gọi là bánh đoàn, bánh đoàn viên.

Bánh Trung Thu xưa kia là món quà dâng lên thần tiên nên người xưa cũng làm ra nó với tất cả sự cẩn trọng và cầu kỳ. Chiếc bánh tưởng giản dị ấy chứa đựng biết bao công phu và tâm huyết của những người phụ nữ xưa vừa khéo tay,

khẩu vị tinh tế, vừa hết mực cẩn thận.

Từ những nguyên liệu chính là những sản vật gần gũi tự nhiên xung quanh như mít sen, mít bí, hạt dưa, mỗ, lá chanh, đậu xanh, sen, cốm, người xưa khéo léo kết hợp để làm ra một chiếc bánh thơm ngọt, dậy mùi đặc trưng, hòa quyện hương vị như biểu tượng về sự no đủ, tròn đầy, viên mãn.

Bánh Trung Thu không hẳn là loại bánh khó làm, cái khó là bánh trải qua rất nhiều công đoạn. Nước đường làm vỏ bánh phải được nấu trước vài tháng thậm chí cả năm, mới lên được màu bánh đẹp và thơm. Mỡ heo được phơi vài nắng nhẹ có gió đến khi trong veo, giúp nhân bánh mềm dẻo, mà không ngấy; bánh dẻo được làm từ thứ gạo nếp mới trắng ngần; cốm phải là loại cốm tươi; sen, đậu xanh, đậu đỏ, vừng mè đều là những sản vật của mùa.

**Bánh Trung Thu xưa kia là món quà dâng lên thần tiên nên người xưa cũng làm ra nó với tất cả sự cẩn trọng và cầu kỳ.**

Trung Thu Nguyệt bính với ý nghĩa nguyên sơ là dịp gia đình sum vầy, đoàn tụ trong một đêm Trăng đẹp, cùng nhau ăn bánh, uống trà và các thứ hoa quả thơm ngọt ngào của mùa, thưởng ngoạn vẻ đẹp huyền ảo, nồng hậu của vầng Trăng để thấy ấm nồng hơn bao giờ tình cảm gia đình và tình yêu với quê hương đất nước.

**Khuôn gỗ – thổi hồn cho những chiếc bánh xưa**

Bánh Trung Thu có lịch sử mấy ngàn năm, và thời xưa người ta dùng khuôn gỗ để làm bánh. Khuôn bánh Trung Thu ngày nay được sản xuất hàng loạt bằng nhựa. Trên phố cổ Hà Nội, chỉ còn lại người thợ già duy nhất vẫn hằng ngày cặm cụi với đục, đục, khoan, bào, v.v. để tạo ra những khuôn gỗ in bánh mang âm hưởng những ngày xưa cũ. Một người thợ giỏi như ông một ngày chỉ làm được 5-6 khuôn bánh, so với hàng triệu chiếc khuôn nhựa được sản xuất hàng loạt. Sản xuất công nghiệp đã thật sự phá hủy những nghề thủ công truyền thống.

Hoa văn khắc trên khuôn gỗ là hoa văn chim. Mỗi nét khắc là mỗi nét tài hoa và tinh tế của người thợ tài hoa. Vì vậy khuôn bánh gỗ có hồn, rất khác so với khuôn nhựa.

**Một cái Tết thiên nhiên**

Trung Thu – theo tiết khí, nghĩa là thời điểm giữa mùa thu. Một cái Tết có lý do thiên nhiên. Giữa mùa thu (Trung Thu), trời trong, Trăng sáng nhất. Bánh Tráng được người xưa dâng trong lễ Tế Nguyệt vào ngày rằm tháng Tám. Là món bánh được dâng cúng nên nó được làm với tất cả sự cẩn trọng và cầu kỳ. Tôi chưa từng thấy loại bánh nào đòi hỏi sự công phu tỉ mỉ với rất nhiều công đoạn như thế.

Nguyên liệu cần phải chuẩn bị từ trước cả năm. Trứng phải muối trước một đến hai tháng để lòng đỏ chín. Làm bánh Trung Thu giúp tôi nhận ra vẻ đẹp của cuộc sống bình tĩnh, không vội vã. Mọi thứ cần có thời điểm để chín muối.

*Xem tiếp trang 3*



▲ Bánh Trung Thu còn được gọi là bánh đoàn, bánh đoàn viên.



▲ Trên phố cổ Hà Nội, chỉ còn lại người thợ già duy nhất vẫn hằng ngày cặm cụi với đục, đục, khoan, bào, v.v. để tạo ra những khuôn gỗ in bánh mang âm hưởng những ngày xưa cũ.









▲ Thu phân là ngày trời đất hòa hợp.

DIỆP THIẾU ẨM/THE EPOCH TIMES

### Hoa Bỉ ngạn, ngăn cách âm dương

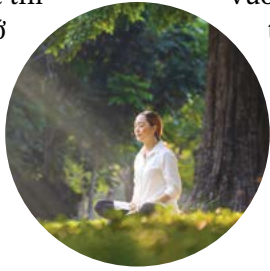
Vào dịp tảo mộ trong ngày “Bỉ ngạn mùa thu,” thường thấy hoa Thạch toán màu đỏ hoặc màu trắng nở rộ. Thạch toán là hoa Long Trảo (móng rồng), ở Nhật Bản nó được gọi là “Manjusaka”, bắt nguồn từ tiếng Phạn Mañjusaka. Hoa này còn có một biệt danh khiến mọi người khó quên – “Hoa Bỉ ngạn” – vì nó nở rộ vào khoảng “ngày Bỉ ngạn mùa thu”.

Thạch Toán được gọi là “Hoa Bỉ ngạn” thực sự rất phù hợp. Không chỉ nở vào “ngày Bỉ ngạn mùa thu”, loài hoa này thường thấy xuất hiện từng cụm trên mộ địa. Thạch Toán có đặc điểm là hoa và lá không sống cùng nhau, để khiến người ta liên tưởng đến đặc điểm “bờ bên này” và “bờ bên kia” không gặp nhau. “Hoa Bỉ ngạn”, nếu lá rụng thì hoa nở, nếu hoa tàn thì lá lại tốt tươi, hoa và lá luôn không gặp nhau, giống như hai thế giới âm dương cách biệt, sinh-tử mờ mịt không rõ.

Hoa Bỉ ngạn (còn gọi là Hoa Man châu sa) thông thường có hai loại: hoa đỏ tươi và hoa trắng như tuyết. Hoa đỏ tươi một màu rực rỡ như mang hơi ấm cho cổ nhân, hoa trắng một màu tinh khiết như hoa vong tình, tuyệt thế mà an tình, trống không.

### Bến mê thuyền để độ, bờ kia bề khó tìm

Thu phân và Xuân phân tuần tự theo khí hòa hợp của trời đất mà sinh, mà thành. Bờ bên này, bờ bên kia dựa theo định luật sinh tử luân hồi mà đến, mà đi. Đời người có sinh, lão, bệnh, tử, khó vượt qua được thành, trụ, hoại, diệt. Chim hồng bay xa, chỉ lưu lại móng vuốt trên tuyết và bùn, trong



▲ Đôi người mê chìm khó tự giác ngộ, người có thể giải thoát bến mê để đến bờ bên kia thì lại càng hiếm thấy trong thiên thu vạn đại.

AKARAWUT/SHUTTERSTOCK

thoảng chốc tan đi không để lại dấu vết. Có tiền phương diệu pháp nào để thoát khỏi quy luật thông thường này? Biết bao bậc Đế vương, danh sĩ và người tu hành trong lịch sử đã truy tầm con đường được sáng bờ bên kia và trường sinh bất tử!

Nghiêm nhiên đây là vấn đề lớn nhất của sinh mệnh. Trong thơ của Hồ Ứng Lân thời nhà Minh có câu: “Mê tân hàng dịch độ, bỉ ngạn phiệt nan tâm”

(Tạm dịch: “Bến mê thuyền để độ, bờ kia bề khó tìm”) (Trích “Kết hạ Tây Sơn chư Phật sát hiệu sơ tịnh thể vi bài luật thập thù, kỳ thất”). Đó là sự thật! Tuy nhiên, cũng không hẳn là như vậy! Đôi người mê chìm khó tự giác ngộ, người có thể giải thoát bến mê để đến bờ bên kia thì lại càng hiếm thấy trong thiên thu vạn đại. Ngày nay, Đại Pháp có thể độ nhân và đưa con người hồi về Thiên thượng đã được hồng truyền trên khắp thế giới!

Nhân gian có hai phần thiện-ác, và việc tu trì hành thiện không giới hạn trong hai ngày Xuân phân – Thu phân. Sau Thu phân, khí dương ban ngày tỏa và theo âm; do đó, hành thiện để rèn luyện tinh thần, chớ tùy âm khiến dương tổn. Nếu ai cũng có thể phân bốn quy chân như hoa bỉ ngạn màu trắng tinh khiết, thì bờ bên kia chẳng phải cũng gần lắm sao!

Tường Vân biên dịch



▲ Thay vì làm việc “đủ tốt để cảm chúng,” bạn hãy tạo thói quen làm việc thật xuất sắc trong mọi lúc.

FEI MENG

# Bãi cỏ 5 dollars

## Đạo đức tốt trong công việc không chỉ là có mặt tại chỗ làm

Jeff Minick

Bạn hãy tìm kiếm trực tuyến những chữ “Người Mỹ là những người lười làm việc” và một số các bài báo sẽ hiện lên. Một số bài báo bác bỏ nhận định đó, trong khi những bài báo khác tuyên bố rằng điều đó có căn cứ. Một số tác giả cũng nói rằng lời chỉ trích này đã có từ nhiều thập niên trước, trong khi những người bất đồng lập luận rằng thực tế, nhân viên thời nay lười biếng hơn ngày xưa nhiều.

Nhóm thứ hai đưa ra nhiều lý do trên. Họ nói rằng, các nhân viên thời nay muốn làm việc ít hơn và vui chơi nhiều hơn. Họ thiếu động lực để cố gắng bỏ ra nhiều công sức hơn nữa. Một số người trong số họ bực bội khi phải phục vụ người chủ hoặc khách hàng, một số coi công việc của họ là vô nghĩa, và một số nhìn chung chỉ là không thích công việc.

Tương tự như vậy, các phương tiện truyền thông gần đây đã đưa tin về số lượng những người “làm việc cho có lệ” ngày càng tăng, những người đàn ông và phụ nữ chỉ làm đủ mức cần thiết trong công việc, chẳng hạn như từ chối làm việc muộn để hoàn thành nhiệm vụ. Trong một số trường hợp, những người làm việc cho có lệ thậm chí thêm một bước và đặt mục tiêu làm ít công việc nhất có thể.

Trạng thái làm việc cảm chừng

có thật sự là một phong trào không? Câu hỏi đó vẫn còn được tranh luận. Trong bài báo hồi tháng 11/2022 của ông Greg Daugherty với nhan đề “What Is Quiet Quitting – and Is it a Real Trend?” (Làm Việc Có Lệ Là Gì – và Đó Có Thực Sự Là một Xu Hướng Không?) ông đưa ra nhiều kết luận khác nhau, đầu tiên trích dẫn một cuộc thăm dò của Gallup, mà trong đó 50% người Mỹ tự mô tả mình là người chỉ gắng sức tối thiểu cho công việc của họ. Tuy nhiên, sau đó ông giới thiệu các dữ liệu khác, cho thấy thái độ của các nhân viên không thay đổi nhiều so với những thập niên vừa qua.

Ý tưởng về đạo đức công việc thường bị bỏ quên trong tất cả các cuộc tranh luận tới lui này. Nhân viên và người giám sát nên có loại tinh thần xuất sắc hay không là một câu hỏi khác biệt. Điều gì tạo nên tiêu chuẩn cao cho kết quả công việc trong văn phòng hoặc tại một địa điểm làm việc?

Trong bài báo “Reader’s Digest” năm 1958 có tựa đề “The Countess and the Impossible” (Vị nữ bá tước và điều bất khả thi), tác giả Richard Thurman thuật lại một câu chuyện thời trẻ của ông, trong đó một phụ nữ Âu Châu cao niên với lối cư xử kiểu thời xưa, định cư ở tiểu bang Idaho và thuê cậu bé Thurman 13 tuổi để cắt cỏ và nhổ cỏ. Bà nói, kết quả công việc ở mức tầm thường thì trị giá 3 dollars, kết quả công việc ở mức xuất sắc sẽ được thêm

một dollar nữa, và “5 dollars cho bãi cỏ đó thì – chà, không thể nào đâu, nên chúng ta quên đi điều đó đi.”

Sau đó, bà nói với Thurman, “Mỗi tuần, tôi sẽ trả tiền cho cậu theo đánh giá của chính cậu về công việc của mình.” Trong vài tuần tiếp theo, cậu bé Thurman làm công việc trị giá 3 dollars. Mỗi lần làm, cậu bé quyết tâm nhằm tới mức 4 dollars, và lần nào cậu cũng thất bại. Và rồi, một ý tưởng nảy ra trong đầu. Cậu quyết định đặt mục tiêu 5 dollars. Ngày hôm đó, cậu đã làm quần quật từ sáng sớm đến tối mịt, cắt cỏ, nhổ cỏ, diệt ố sâu bọ, và cắt tỉa lối đi một cách chính xác. Đến chạng vạng, bãi cỏ không tí vết.

Khi cậu bé Thurman yêu cầu nhận 5 dollars, nữ bá tước ngạc nhiên kiểm tra sân và sau đó khen ngợi cậu, nhận xét rằng những cố gắng của cậu đã vượt qua điều không thể đã thúc đẩy cậu cống hiến hết sức lực và tài năng cho công việc. Cậu đã chinh phục được ngưỡng 5 dollars, và công việc ngày hôm đó đã đem lại cho cậu Thurman tinh thần đạo đức công việc mà sau đó cậu đã mang theo khi trưởng thành.

Đạo đức làm việc của người Mỹ thời nay có thể cần một chút oxy, nhưng nó vẫn chưa hoàn toàn biến mất. Rất nhiều người mà tôi quen biết – người phụ nữ làm việc trong nhiều giờ để giải quyết việc thiếu nhân sự trong văn phòng, người chủ đầu làm việc hết mình để nuôi vợ và bốn con nhỏ,



SHURKIN\_SON/SHUTTERSTOCK

▲ Đạo đức làm việc của người Mỹ thời nay có thể cần một chút oxy, nhưng nó vẫn chưa hoàn toàn biến mất.

những người phục vụ tại quán cà phê – đều gắng sức hết mình ở nơi làm việc. Nếu họ là người phụ trách, giống như nữ bá tước kia, họ sẽ khích lệ và đưa ra những thử thách cho nhân viên của mình. Nếu họ là nhân viên, giống như anh Richard Thurman, họ sẽ hoàn toàn tận tâm vào công việc được giao.

Tất cả chúng ta đều có những “bãi cỏ” của chính mình để chăm sóc. Hãy nhắm đến công việc trị giá 5 dollars và thể hiện cho thế giới thấy những gì chúng ta có.

Ông Jeff Minick có bốn người con và rất nhiều cháu. Trong 20 năm, ông đã dạy lịch sử, văn học, và tiếng Latin dành cho học sinh học tại gia (homeschooling) ở Asheville, North Carolina.

Minh Chi biên dịch

# Thu phân: Ngày Bỉ ngạn, âm dương trời đất điều hòa

Tiếp theo từ trang 5

Thu phân, âm dương đều phân nửa nên ngày đêm đều nhau, lạnh nóng bằng nhau. Dương ban ngày tốn mà tùy âm, âm ban ngày tăng mà lớn mạnh.”

### Xuân phân, Thu phân – âm dương trời đất điều hòa

Thu phân và Xuân phân được xem là những ngày trời đất hòa hợp nhất trong văn hóa Trung Hoa cổ đại. Vì vậy, vào những ngày này nên miễn hoàn hình phạt để tránh làm xáo trộn sự hòa hợp âm dương của trời đất. “Hoài Nam tử - Phạm luận huấn” viết: “Khi của trời đất to lớn nhưng hòa hợp. Hòa ấy là hợp diệu của âm dương, phân cách của ngày đêm, mà sinh ra vạn vật. Sinh vào lúc Xuân phân và thành vào lúc Thu phân.” Hình pháp thời nhà Đường chú trọng đến tinh thần hòa hợp của âm dương trong trời đất, đồng thời sửa đổi pháp tắc trong thực tế. “Thông điển - Hình pháp bát - Khoan thứ” ghi lại rằng, ban đầu lúc Đường Thái Tông mới lên ngôi, đã chế định: “Từ Lập xuân đến Thu phân, không được tấu xử tử hình.” (Xem thêm “Đường luật, quyển 30”).

### Xuân phân và Thu phân – Ngày Bỉ ngạn

Hai ngày Xuân phân và Thu phân còn được gọi là “Bỉ ngạn nhật”. Điều này có nguồn gốc từ Phật giáo. Trong Phật giáo Nhật Bản có giảng, đến ngày “bỉ ngạn” – tức ngày Xuân phân và Thu phân, việc thiện hay việc ác đều sẽ gia tăng quá báo, khuyến mọi người nên tránh làm việc ác và cố gắng làm việc thiện. (“Bỉ ngạn sao” của Nichiren).

Cho đến ngày nay, người dân Nhật Bản vẫn gọi Xuân phân và Thu phân là “Bỉ ngạn” (Bờ bên kia). Vào hai dịp “Bỉ ngạn mùa xuân” và “Bỉ ngạn mùa thu”, họ tạ ơn tổ tiên và di tảo mộ tế bái. Ngoài ra, một số người tu hành sẽ xem khoảng thời gian bảy ngày trước và sau của hai ngày Xuân phân và Thu phân làm “tuần tịnh tấn” để tu thân và làm việc thiện.

### “Bỉ ngạn”: Những vấn đề về sinh tử và sự sống vĩnh cửu

Lộ trình chuyển động biểu kiến của Mặt trời đi qua Xích đạo thiên cầu vào ngày Xuân phân và Thu phân gọi là đi đến “bỉ ngạn”. Theo quan niệm nhân gian, “bỉ ngạn” mang hàm ý về



▲ Vào kỳ tảo mộ dịp “Bỉ ngạn mùa thu”, thường thấy hoa Thạch toán màu đỏ hoặc màu trắng nở rộ trên mộ địa.

DIỆP THIẾU ẨM/THE EPOCH TIMES

**L.A. BẢO HIỂM**  
 9191 Bolsa Ave, #212, Westminster, CA 92683  
 (Trong khu chợ Á Đông, đối diện Phước Lộc Thọ)

1. BẢO HIỂM XE
2. BẢO HIỂM NHÀ
3. BẢO HIỂM NHÂN THỌ
4. BẢO HIỂM SỨC KHỎE
5. CÁC LOẠI BOND

**GIÁ BẢO HIỂM TIÊU CHUẨN**  
 (A) Cho người làm chủ xe (Nam và Nữ)  
 • 1 chiều: \$295/năm  
 • 1 chiều rưỡi: \$390/năm  
 (B) Cho người không làm chủ xe  
 • Nam trên 25 tuổi: \$290/năm  
 • Nam dưới 25 tuổi: \$350/năm

Xin gọi:  
**JULIE TRƯƠNG**  
 (Insurance Broker)  
 (714) 373-2437

Giờ làm việc: (6 ngày trong tuần)  
 Từ 10 giờ sáng đến 7 giờ chiều

**Your Ad Here**

Contact:  
 (714) 356-8899

**MASTER Chef John**  
 Taste of Joy

**Tập hợp các loại Nước sốt Đặc chế mới.**

- Nước sốt XO**  
 Hương vị Hồng Kông nổi bật  
 Umami ngon trong chai
- Nước sốt dầu ớt đỏ**  
 Thật nhiều hương vị  
 Làm bạn không thể quên  
 Hương vị châu Á
- Nước sốt cay**  
 Được pha trộn điều luyện  
 và linh hoạt  
 Không thể thiếu cho các món chiên

**Được Phát Triển Bởi Vua Đầu Bếp John**  
 - Đầu bếp nổi tiếng  
 - Trên 30 năm kinh nghiệm về ẩm thực  
 - Có hàng triệu người theo dõi trên YouTube và mạng xã hội  
 - Giải khảo các cuộc thi ẩm thực

**Có bán tại:**  
 MasterChefJohn.com  
 Amazon.com  
 Walmart.com

Xem thêm video của Chef John trên:  
 Taste Show

**Sản xuất tại CANADA**

**PHO OLD TOWN**

VIETNAMESE NOODLE & GRILL

25551 KINGSLAND BLVD. SUITE B102, KATY, TX 77494  
 (832) 437-4519

**OPEN NOW**

BUSINESS HOURS:  
 MON-THU: 11AM - 8PM  
 FRI-SAT: 11AM - 9PM  
 SUNDAY: CLOSED

Phở Tả Lăn Hà Nội, Phở Đặc Biệt, Phở Filet Mignon, Phở Gà, Phở Đồ Biển, Mì, Bún, Cơm, Bánh Mì, Chả Giò, Gỏi Cuốn, Hủ Tiếu Ấp Chảo, Món Ăn Chay, Trà Sữa, và Món Tráng Miếng.

# Hành trình đến với thành công từ bài học của người bà

Tiếp theo từ trang 5

Anh Dadzie được tạp chí Dessert Professional bình chọn vào danh sách Mười Đầu Bếp Bánh Ngọt Hàng Đầu Mỹ quốc. Anh đã xây dựng những tòa nhà chọc trời theo cả nghĩa đen lẫn nghĩa bóng. Năm 2006, anh đã tạo nên bản sao của tòa nhà Empire State cao 16 foot (gần 4.9m) trong cuộc thi Food Network, và đạt kỷ lục Guinness Thế giới khi đó. Anh cũng mở đường cho các đầu bếp bánh ngọt gốc Phi Châu tham gia cộng đồng cạnh tranh làm bánh lành nghề. Và không chỉ có vậy; anh còn cả một hành trình dài phía trước – tuy nhiên anh vẫn sẽ luôn nhớ về nguồn cội của mình.

## Một đầu bếp lớn lên ở Brooklyn

Quá trình trưởng thành của anh Ebow Dadzie là một câu chuyện quen thuộc. Khi còn là một đứa trẻ, anh vừa hiếu học vừa nghịch ngợm, một mặt anh cố gắng chứng tỏ với người cha là lập trình viên máy điện toán rằng anh có năng lực để trở thành một lập trình viên máy điện toán tương lai; mặt khác, anh lại gây rắc rối và khiến mẹ anh phiền lòng. Sinh trưởng trong một gia đình nhập cư vào Brooklyn những năm 80 và 90 có thể đưa đến một kết cục hoàn toàn khác; một trong đó là “Tôi có lẽ đã ở ngoài đường,” anh Dadzie cho hay. “Trưởng thành, đó là một chuẩn mực. Tôi không nói rằng mình luôn là đứa trẻ ngoan, bởi vì tôi không như vậy. Có những quyết định mà bạn đưa ra trong phần lớn cuộc đời mình sẽ định đoạt kết quả tương lai của bạn.”

Tuy nhiên, điều ngăn cản anh Dadzie lao vào những góc khuất tối tăm nhất của thành phố New York chính là người bà gốc Tây Ấn có thân hình cao khoảng một mét tám của mình. Bà Mitchell là một phụ nữ cốt cách cổ điển – người thích bọc nhựa đồ nội thất trong phòng khách xinh xắn để giữ chúng luôn vẹn nguyên như mới “cho những vị khách không bao giờ đến”. Bà không cho phép cháu trai của mình trở thành kẻ chuyên gây rắc rối. Và vì thế, bà giữ anh Dadzie bên cạnh, dạy anh nấu nướng để anh không bao giờ phải phụ thuộc vào người phụ nữ trong bếp của mình. Bà nhắc nhở anh về nguồn cội; anh thường đứng bên cạnh và quan sát bà nghiên cứu và nhe khô bằng tay trong một thùng chứa sạch để làm bánh black cake của người Trinidad. Tình yêu của anh với ẩm thực đã dẫn tăng trưởng từ đó.

“Đây là căn bếp. Đây là nơi cuộc sống của tôi diễn ra,” anh Dadzie hồi tưởng. Báu không khí mà anh Dadzie hít thở tràn ngập những loại gia vị tốt nhất của vùng Caribe: hành tây, tỏi, ớt paprika, thì là. Và anh có được tất cả là nhờ vào căn bếp nhỏ xíu không có mặt bếp làm bằng thép không gỉ vừa tầm mắt, những dụng cụ chắc chắn sử dụng được nhưng không tối tân – và nhờ có bà Mitchell, người bà đã qua đời cách đây nhiều năm, người từng tồn tại trong tâm trí của cậu bé Dadzie ngày nào như một trụ cột của sự kỷ luật, giờ đây đã tỏa sáng như ngọn hải đăng soi đường cho lòng quyết tâm của anh. Một cách tự nhiên, anh Dadzie đã



▲ Anh Dadzie từng được vinh danh là một trong những đầu bếp bánh ngọt hàng đầu đất nước. Người bà đã truyền cảm hứng cho anh, và dạy anh tầm quan trọng của sự chăm chỉ làm việc.

## Tôi cảm thấy thật khiêm tốn và thật biết ơn những bài học cuộc sống mà mình được dạy từ cách đây rất lâu.

Anh Ebow Dadzie,  
đầu bếp bánh ngọt

sống cuộc đời mình theo cả hai phẩm chất trên và hơn thế nữa. Sau nỗ lực (không thành công) để trở thành một vận động viên điền kinh ở trường tiểu học, đầu bếp này đã học được một triết lý quan trọng từ vị huấn luyện viên cao niên của mình rằng: Một nhà lãnh đạo giỏi sẽ luôn luôn được nhớ đến nhiều hơn một người phục tùng tài năng. “Cố gắng, quyết tâm, khát vọng, và kỷ luật” là những triết lý mà vị huấn luyện viên của anh đã dạy cho anh. “Đối với bất cứ điều gì em muốn làm trong cuộc đời mình, nếu em áp dụng bốn điều này, em sẽ thành công.”

## Công thức cho sự thành công

Người đầu bếp này đã trải qua vài lần thử nghiệm và sai lầm để tìm được hướng đi cho mình. Anh đã thử và thất bại trong công việc lập trình máy điện toán. Trong những năm học đại học, anh đã cố gắng làm việc cho các nhà hàng nhỏ nhưng mất đi hứng thú. Anh trôi nổi trong ngành ẩm thực, tìm kiếm nơi phù hợp, và cuối cùng anh làm việc dưới sự chỉ dẫn của một đầu bếp bánh ngọt cao cấp của khách sạn Grand Hyatt. Anh Dadzie đã làm việc

bên cạnh người đầu bếp ấy trong cuộc thi Paris Gourmet, sau khi vị này nhìn ra tài năng của anh Dadzie – mặc dù “Tôi không giỏi” chút nào vào thời điểm đó, anh Dadzie cười vang – và sự thua cuộc của người cố vấn đó cuối cùng đã khơi dậy niềm đam mê trong anh Dadzie và giúp anh có được một trong những chiến thắng cho riêng mình.

Khi nhìn quanh cuộc thi này, anh Dadzie thấy rất nhiều đầu bếp bánh ngọt lành nghề – họ là những đầu bếp đến từ Paris – nhưng không có nhiều người giống như anh. “Cuộc thi này kiểu như việc tạo tiếng vang cho các đầu bếp bánh ngọt thực sự muốn thành công trong tương lai... Vì thế, tôi muốn phá vỡ một số ranh giới và thật sự muốn truyền tải cho thế giới rằng chúng tôi cũng có thể làm được điều này.” Và anh đã đạt được giải ba.

Vào năm sau đó, năm 2007, chủ đề của cuộc thi là những cánh rừng mưa nhiệt đới. Dĩ nhiên, có nhiều cuốn sách, trang web, những nguồn tài liệu trực tuyến vô tận về rừng mưa nhiệt đới để nghiên cứu – nhưng những nguồn này không giúp được gì. Anh Dadzie đã bay tới Ghana, Tây Phi, để đắm mình trong cảm hứng từ những rừng mưa ở bờ biển Trung Tây Phi. Quá trình chuẩn bị thật vô cùng gian nan: Anh Dadzie luyện tập và chuẩn bị mỗi ngày suốt nhiều tháng liền, thậm chí còn được chọn và rồi thì bị một huấn luyện viên bánh ngọt loại ra – vì không nhìn thấy tiềm năng ở anh Dadzie và cũng không muốn mạo hiểm với chuỗi chiến thắng.

Nhưng anh Dadzie đã thắng. Anh được Paris Gourmet vinh danh là Đầu

bếp Bánh ngọt của Năm. Anh nói rằng sau khi anh thắng cuộc, anh đã nhìn thấy nhiều người da màu tham gia cuộc thi hơn, và anh mô tả một “cảm giác tốt đẹp khi bạn chứng kiến điều đó, vì bạn biết rằng mình đã đặt ra một tiêu chuẩn nhất định. Bạn muốn mọi người biết những thành tựu gì có thể đạt được qua sự chăm chỉ.”

Và anh Dadzie tiếp tục chiến thắng trong nhiều năm sau đó nữa. Anh gia nhập khách sạn Marriott Marquis, giám sát một đội gồm 15 đầu bếp bánh ngọt và để tinh thần sáng tạo của mình thăng hoa. Trong nhiều dịp, anh đã thiết kế những chiếc váy chocolate cho Salon du Chocolat New York. Anh đã nhận được công việc giảng dạy tại trường Đại Học City Tech và Đại Học Monroe ở thành phố New York, đào tạo thế hệ những đầu bếp lừng danh tiếp theo – hay chính xác hơn là, những người mới bắt đầu nấu ăn, vì vài sinh viên của anh không biết cách đun nước trong những ngày đầu tiên. Anh Dadzie cũng nấu ăn cho chương trình Meals on Wheels để giao thức ăn đến những người cao niên trong suốt thời kỳ đại dịch. Căn bếp của anh giờ đây là một không gian tuyệt đẹp với mặt bếp làm bằng thép không gỉ, nơi anh có thể sử dụng một hoặc mười bếp đồng thời cho một món ăn – sau thời thơ ấu với những bữa tối chỉ có một chiếc nồi. Anh hiện đang điều hành doanh nghiệp Team Dadzie Chocolate and Confection, có trụ sở tại tiểu bang New Jersey, qua đó cung cấp bánh cưới, chocolate, bánh ngọt, và dịch vụ tiệc.

## ‘Nếu bạn có tài năng, hãy chia sẻ điều đó với thế giới’

Dù đạt được nhiều thành tựu, nhưng anh Dadzie hiểu được rằng chỉ vì bạn đang ở đỉnh cao, không có nghĩa là những nguy hiểm đã biến mất; chúng chỉ thay đổi từ một trận tuyết lở sang một cơn giông đầy sấm sét mà thôi. Anh đã học được điều này cách đây 15 năm, khi nhà hàng Tây Ấn/Caribe của anh ở Brooklyn, nhà hàng Folukie, khai trương và không lâu sau đó phải đóng cửa. Anh học lại điều đó một lần nữa khi anh bị cho nghỉ việc tạm thời và cuối cùng bị khách sạn Marriott sa thải trong thời kỳ đại dịch.

## Và anh cũng học được điều đó khi bà anh qua đời.

“Dorothy Mitchell, bà của tôi,” anh nói. “Tôi đã mua một chiếc máy ảnh hiệu Nikon, và tôi nói, ‘Bà ơi, để cháu chụp thật nhanh một bức ảnh nhỏ cho bà nhé.’ Bà không trang điểm gì cả, bà chỉ ở trong vẻ đẹp tự nhiên vốn có của mình, bạn biết đấy? Bà chỉ trao cho tôi ảnh nhìn từ phía mà bà vẫn thường làm.” Đó là một trong những bức ảnh cuối cùng tôi chụp cho bà. “Bà là một phụ nữ đơn thuần. Khi tôi còn nhỏ, chúng tôi đã có chiếc ghế này, đó là chiếc duy nhất bà ngồi vì bà nói đây là chiếc ghế duy nhất mà bà ngồi vừa và là chiếc ghế thoải mái nhất, nhưng đó là một chiếc ghế bằng nhựa cứng. Chúng tôi đặt chiếc ghế ngay trước nhà phòng khi bà muốn ngồi chơi ngoài sân. Tôi vẫn còn giữ chiếc ghế ấy cho đến bây giờ. Bà đã qua đời cách đây vài năm, vào một ngày sau Lễ Giáng Sinh. Lễ Giáng Sinh vẫn còn là thời gian khó khăn đối với tôi.”

Sau cùng, anh Dadzie tự hào về nơi mình từng sống và những thành tựu mà anh đạt được. Những bài học từ người bà Dorothy Mitchell từng khiến anh than vãn – cách thái gà và cách nấu bông cải xanh đều là những điều cơ bản; những bài học khác ít được nói đến hơn – đã được đền đáp trong tương lai khi anh cần phải trở thành một người đa tài: nấu những bữa ăn cho nhiều người khốn khó trong thời kỳ đại dịch, mở một nhà hàng, lập một công ty. “Việc đón nhận những bài học thời đó và áp dụng chúng, mọi thứ như những bánh xe xoay tròn vậy. Mọi thứ lại trở về cái gốc ban đầu, và tôi cảm thấy thật khiêm tốn và thật biết ơn những bài học cuộc sống mà mình được dạy từ cách đây rất lâu.”

Lời khuyên của anh Dadzie là gì? Nếu bạn có tài năng, hãy chia sẻ điều đó với thế giới – nhưng đừng bao giờ sợ hãi để học hỏi một nghề mới. Và khi anh thực hiện điều này, anh nhớ về bà mình. “Tôi nghĩ rằng tôi đã khiến bà tự hào.”

Nam Anh biên dịch

► Anh Dadzie thường tạo nên những thiết kế công phu, từ băng đường, chocolate, hay một số dạng chất làm ngọt nhân tạo khác.

