

GIÁO DỤC & ĐỜI SỐNG



NHÂN SINH

Tìm lý tưởng trong hiện thực

Hiện thực thậm chí còn
tốt đẹp hơn chúng ta tưởng tượng

Walker Larson

Tôi có một lời thú nhận: Tôi không phải là một chủ trang trại giỏi.

Vợ chồng tôi đã chuyển đến một khu đất nhỏ với ước mơ về một cuộc sống điển viên giữa rau xanh và các loài vật: một cuộc sống bình dị hơn, truyền thống hơn, thu lượm hầu hết thực phẩm ngay bên ngoài cửa nhà. Phong trào trở về với ruộng vườn đang lan rộng trên đất nước này, đặc biệt là trong những người cùng thế hệ với tôi, cũng tác động đến vợ chồng tôi. Trong xã hội công nghiệp-kỹ thuật, ngày càng nhiều người hoài niệm về một lối sống

tự nhiên và truyền thống – và không phải là không có lý do. Chúng ta không thể cưỡng lại sự hấp dẫn thi vị của việc tự mình trồng trọt lương thực, sống gần nhịp điệu của thế giới tự nhiên, và thực hành những cách sống được truyền qua bao đời – như đóng hộp, làm thịt, vắt sữa, v.v.

Hiện giờ, chúng tôi đã sống ở đây gần tròn hai năm, và tôi thấy rằng hiện thực có phần khác với tưởng tượng. Khi mơ tưởng về việc canh tác tự cung tự cấp, bạn không hình dung ra sự khó khăn khi cho bò uống nước giữa mùa đông rét mướt mà vòi nước liên tục đóng băng. Hoặc cảm giác khó chịu khi phải lội qua cả tác phân bò trong khi cố gắng thiến một con bê mà đáng lẽ nó phải bị

thiến sớm hơn. Hoặc tình trạng kiệt sức và mất nước xảy ra sau chín tiếng làm hàng rào. Hoặc bọ cánh cứng Nhật Bản xâm lấn tàn phá vườn cây ăn trái đang trĩu quả của bạn. Hoặc cơn hoảng hốt khi con bò đực tỏ vẻ muốn tấn công bạn.

Những thực tế này không xuất hiện trong tâm trí khi bạn tưởng tượng về cuộc sống thanh bình ở miền đồng quê. Sự thật là, những khó khăn, nản lòng, thất bại, và kiệt sức như vậy không phải là hiếm hoi. Và tôi không tháo vát trong công việc loại này. Tôi chưa bao giờ thích đôi tay lấm lem bùn đất. Tôi bị đau đầu vì nắng gắt. Tôi phải dựa vào sự giúp đỡ từ bên ngoài nhiều hơn mức tôi muốn thừa nhận.

Xem tiếp trang 2

▲ Thực tế của việc làm nhà ở là nó vừa là công việc khó khăn vừa là công việc huyền thoại.

Trẻ em có chọn cha mẹ cho mình không?

Catherine Yang

Chị Deb Wise đang đưa cô con gái 4 tuổi Katie vào thị trấn để dùng bữa trưa với chồng của chị, anh Dennis. Bé Katie hỏi liệu chú Tom – một người bạn tốt của họ – có ở đó không. Chị Wise trả lời có, và Katie kể sát bên chị thì thầm một bí mật.

“Chú ấy có lần đã cứu mạng con,” cô bé nói.

Chị Wise lặng đi và nổi da gà

khắp người.

Không đời nào con gái chị có thể biết được điều đó. Khi chị Wise phát hiện mình đang mang thai Katie, chị đã suy nghĩ với trái tim nặng trĩu về ý định phá thai.

Kỳ thực, việc mang thai Katie đã giải cứu cuộc đời của chị Wise. Và kể từ khi chị và anh Dennis được ban cho cô con gái vui vẻ này, gần như không có dấu hiệu nào cho thấy rằng Katie cũng biết chuyện ấy. Trên thực tế, theo chị Wise, bé Katie đã dự tính cho điều đó.

Nhưng lời nhận xét về chú Tom đã làm sáng tỏ câu chuyện – lúc đó, chị Wise biết rằng bé Katie chính là mẹ chị, bà Elizabeth, đã trở về.

Tiền kiếp của trẻ em

Chị Wise đã tìm kiếm lời khuyên từ bà Carol Bowman. Dưới sự cho phép của chị Wise, bà Carol đã kể lại câu chuyện của chị trong cuốn sách “Return From Heaven” (Trở Về Từ Thiên Đường).

Xem tiếp trang 3

MONKEY BUSINESS IMAGES/SHUTTERSTOCK



▲ Những trường hợp trên cho thấy sự chuyển sinh của một người thật đáng kinh ngạc, bà Bowman giải thích.

Hương Cốm – Hồn Dân Tộc

Tiếp theo từ trang 5

Ngay khi bông lúa bắt đầu uốn cong (không quá non mà cũng không quá già), người dân làng Vòng sẽ thu hoạch để làm cốm. Trước khi gặt lúa, người ta phải xét đến độ non của lúa nếp, phải đạt đến độ “búng sữa” thì mới gặt.

Lúa nếp non gặt về được tuốt hạt, sàng sảy bột vỏ và tạp chất, khéo léo đãi nếp trong bể nước để chọn hạt mẩy, căng bóng. Sau đó nếp được đem rang bằng chảo gang đúc, để dày. Khi rang phải đảo thật đều tay, nhất là củi đun phải là thứ củi gỗ cháy âm, chứ không được dùng đến củi rơm hay củi đóm. Xay, giã cũng cần phải gượng nhẹ, chày giã không được nặng quá, mà giã thì phải đều tay, không được chậm vì cốm sẽ nguội đi.

Thóc giã xong rồi đem ra sàng sảy, còn phải qua một giai đoạn nữa là hồ. Người ta lấy mạ giã ra, hòa với nước, làm thành một thứ phẩm xanh màu lá cây rồi hồ cốm cho thật đều tay, những hạt cốm mọc lên xanh như ngọc, được tãi ra thật mỏng trên những mảnh lá chuối hay lá sen (người ta gọi thế là lá cốm hay mẻ cốm). Những cách thức làm, truyền tự đời này sang đời khác, như một sự bí mật trân trọng và khe khắt, giữ gìn, làm ra thứ cốm dẻo và thơm ấy. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ. Không có đâu làm được cốm dẻo, thơm và ngon được như ở làng Vòng, một huyện cách trung tâm Hà Nội gần chục cây số.

Quà quý tiến vua

Cốm Vòng được xem là đặc sản bậc nhất nên đã được liệt kê vào hạng quà đem tiến vua, “để Ngài ngự”:

*Thái Đô làm kẹo mạch nha,
Kẻ Vòng làm cốm để mà tiến vua.*

Hay:
*An Phú nấu kẹo mạch nha,
Làng Vòng làm cốm để mà tiến vua.*

Về chuyện mang cốm vào tiến vua triều Nguyễn ở kinh thành Huế, sử chép lại rằng: “Cốm phải đặt trên hỏa lò do hai người cẳng, trên hỏa lò đốt than tâu có nổi đồng nước xôi liu diu để giữ cốm trong rá treo cao bên trên luôn luôn tươi, thế mà khi tới kinh cũng chỉ lấy được một phần mười số đem đi để dâng lên Ngài ngự! Đoàn tiến cốm gồm tới trên ba chục người, đi cả tháng mới về...”

Đại Nam nhất thống chí (do Quốc Sử Quán triều Tự Đức soạn năm 1865–1882 là sách xưa nhất có nói đến cốm Vòng, có ghi “cốm dẹp: ở xã Dịch Vọng tốt [ngon] nhất, gọi cốm Vòng”. Đồng Khánh địa dư chí (soạn năm 1886–1887) nhắc lại: “Xã Dịch Vọng còn có nghề làm cốm xanh [青嫩糯米, thanh nộn nhu mễ]”. Như vậy, từ nửa cuối thế kỷ XIX, cốm Vòng đã được biết đến ở Huế, có lẽ những mẻ cốm tiến đã góp phần làm nên sự nổi tiếng này.



▲ Như thể trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen.

Thức quà thanh nhã, tinh khiết

Cốm thành phẩm phải được gói trong hai lần lá: bên trong là lá ráy xanh và mát để giữ cốm không khô và không phai nhạt màu xanh ngọc, lớp ngoài là lá sen có hương thơm thoang thoang. Mùi thơm dịu nhẹ của lúa non xanh màu lưu ly đặt trong những tàu lá sen tròn cũng xanh muôn muốt màu ngọc thạch.

Nhà văn Nguyễn Tuân từng viết về màu của lúa non ấy: “Cái màu xanh của cốm Vòng là thứ màu xanh đẹp hơn cả màu xanh của ngọc thạch. Cốm xanh đậm ấy mà lại là lá sen phấn làm đĩa đựng càng thấy mình cùng tạo vật sao mà nó chan hòa cảm thông đến được như thế.”

Cái duyên của cốm không cần sự điểm trang thái quá, mà coi thường những thứ đắp vào nó từ bên ngoài. Kỳ lạ thay cứ phải là lá sen mới gói được cốm, sợi rơm để gói cốm cũng thơm mùi lúa chín, quàng vào gói cốm lồng phồng. Cứ thử hình dung người ta lấy giấy bóng kính để gói cốm và dùng dây lụa để buộc gói cốm, đã thấy kệch cỡm kỳ cục đến mức cốm không còn là cốm nữa. Như thể trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen.

“Cốm là thức quà riêng biệt của đất nước, là thức dâng của những

cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ An Nam” (*Một thức quà của lúa non*).

Vào mùa cốm mới, những người phụ nữ Hà Thành xưa sẽ khệ khàng mang gói cốm bọc trong lá sen thơm thảo mộc mạc ấy đặt lên ban thờ cúng thần thánh, gia tiên. Thức quà

tinh khiết ấy còn hơn cả một món ăn thông thường. Cốm đã trở thành nét văn hóa chỉ có một vùng đất nước một mùa đất nước được sản sinh ra, và từ đây đến với nhân gian xa lạ vẫn tươi nguyên thơm lành ngọt thanh, dẻo mềm niếm âu yếm của tâm hồn dân tộc

Những buổi sáng mùa thu, ngồi nhìn ra đường phố, thấy những cô gái làng Vòng đầu trùm nón lá gánh cốm đi bán mà nghe thấy lòng êm dịu những ân tình của mùa thu. Ai có thể cảm lòng choặng trước những hạt cốm xanh đượm mùi thơm lúa non, gói mình trong lá sen với hương thơm dịu nhẹ vào một buổi sớm thu dịu dàng, trời trong xanh như ngọc.

Cốm là món quà thanh khiết của Thần Nông, đến từ nơi đồng quê bát ngát tách biệt với những gì phàm tục. Vì thế, ăn cốm cũng phải bằng một cách thanh lịch; tay phải nhón lấy một nhúm cốm thả vào lòng bàn tay

trái, rồi thong thả nhón từng chút một, vừa ăn ngắm nghĩ...

Vậy nên nhà văn Thạch Lam mới viết: “Cốm không phải là thức quà của người vội; ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngắm nghĩ, mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ đại ven bờ: trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm, cái dịu dàng thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ấm áp của những ngày mùa hạ trên hồ.”

Mùa thu cũng là thời điểm những quả hồng đỏ mọng, trái chuối trứng cuốc vàng ươm thơm phưng phức, vị ngọt lành của các loại quả mọng hòa hợp với vị cốm thanh nhã, dẻo thơm. Cốm Vòng xanh màu lưu ly để ở bên cạnh những trái hồng trứng thắm mọng, màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lưu ly già. Một thứ giản dị thanh khiết, một thứ rực rỡ vương giả; Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắc; hai món màu sắc và vị tương phản ấy kỳ lạ thay lại nâng đỡ nhau một cách trọn vẹn, phải chăng vì thế mà người xưa chọn Cốm và Hồng để làm lễ sêu, biểu trưng cho hạnh phúc được lâu bền.

Cốm là một thức quà quý mà lại không để được lâu, nên người ta mới nghĩ ra các món có đường để bảo quản cốm. Cổ kính nhất là cốm nén để cho cốm không bị mốc mà ăn vẫn dẻo ngon, hoặc cốm xào, bánh cốm, chả cốm, xôi cốm. Chỉ riêng cốm thôi đã làm nên bánh cốm Nguyên Ninh trứ danh – là món không thể thiếu trong lễ cưới hỏi. Rồi chả cốm Ước Lễ, phẩm là món gì có cốm cũng trở nên ngon lành vậy.

Những nội các thức quà làm bằng cốm, thanh nhã và để ăn nhất có lẽ là chè cốm, một thứ chè đường có thả những hạt cốm Vòng. Chè cốm để nguội ăn thơm thoang thoang mùi hoa bưởi, mùi lúa nếp, nước chè ngọt dịu, thanh bởi đường phèn và nước dừa tươi, bột sắn, cốm dẻo, thơm khác biệt với tất cả các loại chè khác.

Cốm không thể ăn nhiều; gánh cốm cũng thong thả chứ không như gánh rau, và cốm cũng không thể làm nhiều theo kiểu sản xuất hàng loạt như nhà máy sản xuất bánh kẹo.

Nhưng dầu là món nào thì chẳng gì hơn nổi một lá cốm Vòng tươi sạch trong chiếc lá sen mới hái. Cốm vẫn đặc biệt nhất khi ăn chỉ riêng cốm thôi; không kèm theo bất cứ thứ gì mới cảm nhận được mỗi một hạt cốm quả là một hạt ngọc của Trời, và thức quà thần tiên ấy đúng là cái lộc của Trời, cái khéo léo của người, và sự nhẫn nại của thần lúa. Cốm mang cả truyền thống dân tộc, khéo léo tài hoa, cần cù sáng tạo, và cả cái nghèo chỉ biết trông vào hạt lúa... để tái sinh vào một món ngon không thứ gì trên thế gian này có thể sánh nổi.

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



Xin gọi:

JULIE TRƯƠNG

(Insurance Broker)

(714) 373-2437

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

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

FULL SERVICES REAL ESTATE

• Orange County • Los Angeles • Riverside
(Over 17 years R.E Professional Investment Consultant)

— BUYING OR SELLING A HOME? —

Bạn đang có ý định mua hoặc bán nhà?

- Mua Bán Nhà, Chung Cư, Cơ Sở Thương Mại, Vay Mượn Địa Ốc/ Residential, Commercial Listings, Income, Investment Properties, Short Sales, Foreclosures, REO's 1031Exchanges.
- Có nhà mới lên thị trường mỗi ngày.
- Định giá nhà miễn phí.
- List nhà với lệ phí thấp.
- Chương trình mượn nợ không cần Tax Return,
- Chương trình mượn nợ cho người nước ngoài.
- Commercial loan, Business loan, tham khảo hoàn toàn miễn phí.
- LOAN purchase/ Refinance/ Refinance Cash out với lệ phí và phân lợi thấp tùy theo hoàn cảnh của từng khách hàng.



Liliane Tran

Realtor/ R.E. Consultant
CalDRE#01505609

LilianeTranRealtor@gmail.com



(714) 588 - 9792



9972 Bolsa Ave, Suite 100, Westminster, CA 92683