

GIÁO DỤC & ĐỜI SỐNG

ALL PHOTOS BY SHUTTERSTOCK



Trẻ em thật may mắn khi có ông hoặc bà giỏi đan móc, thêu thùa, may vá, và các nghề thủ công khác.

12 kỹ năng nên truyền lại cho thế hệ tương lai

Lisa Bedford

Cách đây vài năm, tôi tình cờ tìm thấy một tấm hình cũ của bà cố tôi. Bà đang đứng trước hiên nhà gỗ ọp ẹp, cầm một xô sữa và đổ vào dụng cụ dùng để tách kem từ sữa bò. Cùng đứng với bà bên hiên nhà là hai cậu bé. Hai cậu bé đó đang học cách vắt sữa bò và sau đó là dùng máy tách kem để chế biến sữa.

Cha tôi và các anh trai của ông đã có một tuổi thơ thật phong phú, học hỏi kiến thức và những kỹ năng lâu đời từ ông bà cố, những người luôn sẵn sàng và tận tình dạy dỗ họ. Trong thế giới của những điện thoại thông minh bóng bẩy và những trò chơi điện tử gây nghiện, sự thông tuệ và những kỹ năng đó có thể vĩnh viễn biến mất nếu ông bà và những người lớn khác không truyền lại cho con cháu.

Bạn hãy suy ngẫm về cuộc sống của mình và điểm lại những kỹ năng thực tế mà bạn đã học được từ trước đến nay. Ngay cả khi sống xa các cháu chắt của mình nhiều dặm, bạn vẫn có thể dạy cho chúng một số kỹ năng cơ bản qua video. Cha tôi thường xuyên gửi những video ngắn kể về những thành quả từ cây và của ông!

Bạn đang băn khoăn không biết bắt đầu từ đâu? Vậy thì dưới đây là một vài gợi ý.

Nấu ăn và nướng bánh

Bạn có thể chia sẻ những công thức nấu ăn gia đình nào với các cháu của mình? Một trong những công thức nấu ăn quý giá nhất của tôi là món "Shlumgum" được viết bằng nét chữ nắn nót của bà tôi. Liệu thế hệ con

cháu trong gia đình của bạn có biết nấu ăn từ khi còn bé không? Thực phẩm thường gắn liền với lịch sử gia đình và truyền thống văn hóa. Đây là dịp tốt để lục tìm lại những công thức ấy, hồi sinh chúng, và mời một vài con cháu đến cùng nhau nấu nướng.

Kể chuyện

Bạn sở hữu một kho tàng những câu chuyện từ thời thơ ấu của chính mình và những câu chuyện được ông bà và những người lớn khác truyền lại. Những câu chuyện đó quý giá đến mức không thể bị lãng quên theo thời gian, và trẻ em ở mọi lứa tuổi sẽ không chỉ yêu thích những câu chuyện đó, và chắc chắn rằng một ngày nào đó chúng sẽ kể cho con cái của chúng nghe. Tốt hơn nữa, bạn hãy viết lại những câu chuyện đó và tự xuất bản. Các thành

viên trong gia đình cũng có thể chia sẻ một bản ở dạng điện tử đơn giản, mà một ngày nào đó nó sẽ trở thành vô giá.

Sử dụng dụng cụ cầm tay

Thành thạo cách sử dụng tuốc-nơ-vít, búa, hoặc các dụng cụ khác là điều nên học hỏi. Lúc đầu, chúng có thể khiến bạn cảm thấy lúng túng. Bạn không biết nên ấn và đẩy các dụng cụ đó bao nhiêu là đủ. Dụng cụ có thể bị trượt hoặc bị dùng sai cách hết lần này đến lần khác. Những công cụ trông đơn giản là vậy, nhưng để làm chủ được chúng cũng không dễ dàng gì. Đây là những kỹ năng không chỉ được sử dụng trong suốt cuộc đời mà còn có thể tạo nên công ăn việc làm. Và đó là những kỹ năng thú vị để học hỏi và truyền lại cho thế hệ trẻ.

Làm vườn

Làm vườn cần đến thời gian, sự kiên nhẫn, và kiến thức tích lũy qua nhiều năm. Người làm vườn có thể tận hưởng không gian ngoài trời thoáng đãng, ánh nắng mặt trời, không khí trong lành, chăm sóc và quan sát cây cối sinh trưởng. Các cháu của bạn cũng được tận hưởng như vậy. Chúng chỉ chờ được rủ vào vườn để được dạy cách trồng hoa và rau.

Nghề thủ công

Một đứa trẻ thật may mắn khi có ông hoặc bà biết đan móc, thêu thùa, may vá và các nghề thủ công khác. Những kỹ năng này không chỉ giúp tạo ra những vật dụng cần thiết và đẹp mắt, mà còn giúp người thực hành thành thục trong việc phối hợp giữa tay và mắt, cũng như các kỹ năng vận động tinh tế. Bạn có thể thêm vào danh sách các kỹ năng khác như làm xà phòng, chữa bệnh bằng thảo dược, và chế tạo đồ gỗ để việc dạy dỗ trở nên phong phú và gắn kết.

Sửa chữa nhà cửa

Mỗi khi bạn có thể tự sửa bồn rửa bị tắc nghẽn, sơn một căn phòng, thay lốp xe, hoặc sửa xích xe đạp, bạn cần phải cảm ơn ai đó vì đã dạy bạn kỹ năng này. Trường học giờ đây không dạy những kỹ năng thực hành này nữa; nếu chúng ta không dạy cho thế hệ trẻ, thì ai sẽ là người dạy chúng? Hãy lập danh mục về mọi thứ bạn biết cách sửa chữa, các công việc tân trang nhà sơ đẳng, và bảo dưỡng xe hơi. Cuối cùng, bạn có thể sẽ có một danh sách đáng nể, và bây giờ bạn chỉ cần một hoặc hai học sinh!

Xem tiếp trang 2



▲ Các kỹ năng như làm xà phòng, chữa bệnh bằng thảo dược, và làm đồ gỗ thực sự là những kinh nghiệm phong phú mang tính giáo dục và gắn kết.

ALL PHOTOS BY SHUTTERSTOCK



Bát bún Thang giống như bông hoa ngũ sắc bố cục hài hoà, âm dương hòa quyện, có màu xanh, nâu, vàng, trắng, đỏ, tất cả đều mềm mại, thanh nhã.

Bún Thang ngày Tết

phong vị tao nhã ẩm thực đất kinh kỳ

Đan Thư

“Có một món bún khá ngon, quá sang, không thể lúc nào cũng tìm nó mà ăn, không phải ăn ở đâu cũng được, hoặc ăn bao nhiêu tùy thích, cứ lên cho chặt bụng.” (Nhà văn Băng Sơn - Thú ăn chơi của người Hà Nội)

Trong các thức quà bún, bún Thang có vị trí đặc biệt. Bún Thang không phải là món hằng ngày, không phải là món ăn dân dã bán ngoài vỉa hè, không phổ biến ở góc chợ như bún ốc, bún riêu, bún bung, v.v. Món này chỉ xuất hiện trong những dịp quan trọng, thiết khách quý, các bà, các mẹ thường nấu bún Thang vào dịp Tết để đãi khách quý cho tỏ tình trân trọng.

Dù tận dụng những thực phẩm dư sau Tết nhưng bún Thang tuyệt nhiên không phải là món hổ lốn từ những thứ thừa. Bún Thang khác hẳn các loại bún khác về mặt tinh tế, cấu kỳ, kiểu cách... từ nguyên liệu, cách chế biến đến thưởng thức, một món ăn “rất Hà Nội”, khiến người ta nhớ đến sự tinh tế, thanh cao, mỹ vị trong tinh hoa ẩm thực Hà Thành.

Có nhiều cách giải thích về tên gọi. Có người cho rằng gọi là bún Thang vì bát bún này có nhiều thứ, như bốc một Thang thuốc bắc, mỗi thứ một nhúm: thịt, trứng, tôm, rau, củ, lá, v.v. Tất cả nguyên liệu đều không phải cao sang mỹ vị gì, nhưng điều đặc biệt là không thể thêm bớt bất cứ một vị nào. Cũng có nhà nghiên cứu ẩm thực cho rằng từ “Thang” trong tiếng

Hán nghĩa là canh, “bún Thang” nghĩa là bún chan canh, bắt nguồn từ món canh thượng Thang của người Hà Nội xưa.

So với các món bún khác, cách chế biến món bún Thang quả là công phu hơn nhiều.

Thịt gà xé nhỏ hơn xé phay, thịt gà sống thối hay gà mái ghe, thịt mềm mà béo, “xé nhỏ như một loại tơ tằm chưa nhuộm” (theo nhà văn Băng Sơn). Ruốc bông làm bằng tôm he tôm nõn. Da gà vàng óng ánh thái chỉ. Giò lụa trắng hồng thái mềm như sợi miến. Củ cải khô xé sợi dầm chua ngọt. Nấm hương mềm thái lát mỏng.

Cấu kỳ, đặc trưng nhất trong món bún Thang là kỹ thuật tráng trứng và thái trứng trắng. Trứng gà đánh kỹ với chút muối và rượu trắng, tráng bằng chảo đáy phẳng, lửa nhỏ. Lấy miếng mỡ xát đều khắp lòng chảo chứ không chiên bằng nhiều dầu như cách tráng trứng bình thường; mức một muối nhỏ cho trứng dàn đều chảo nhưng phải mỏng tang. Khi trứng vàng một mặt, lật nhanh miếng trứng, rồi bỏ ra xếp từng lớp chồng lên nhau như xếp bánh cuốn, mỏng như giấy pô-luya. Sau đó, dùng dao sắc thái chỉ ra những sợi trứng nhỏ như tơ vàng óng.

Linh hồn của bún Thang nằm ở nồi nước dùng được rất chế biến công phu. Nấu nồi nước dùng cho món bún Thang là cả một nghệ thuật. Nước dùng từ nước luộc gà, thêm xương gà, xương/sườn heo ninh kỹ, nhất định phải có tôm khô, thêm sả

sùng càng ngọt.

Nồi nước canh nấu xong phải thật ngon thật trong, thật ngọt, thật thơm. Vị ngọt từ xương gà xương heo, tôm, sả sùng, nước mắm ngon, khác hẳn với mùi nồng gây của xương trâu xương bò, hoặc mùi tanh của cua, ốc. Trong lúc ninh, phải hớt bọt thường xuyên để nước dùng không bị đục. Nồi nước dùng nấu xong trong veo, ngọt thanh, thoảng mùi nấm khô, tôm khô đặc trưng.

Bún phải là loại bún nhỏ, dai, thứ bún rối, trắng tinh.

Bát đựng bún Thang phải là thứ bát chiết yêu, bún chỉ cho vào một lượng nhỏ, không làm đầy mà chỉ nhẹ nhàng, thanh cảnh. Bí quyết để bát bún đậm đà và mềm là phải lấy nước dùng chan bún. Sau đó khéo léo lấy mỗi thứ nhúm chia đều thành các góc:

gà xé, giò sợi, trứng sợi, củ cải sợi, ruốc tôm, nấm hương. Thêm rau răm, hành hoa, mùi ta thái nhỏ rắc lên trên...

Rau răm và mầm tôm đi với thứ bún thuộc loại cao sang này tưởng như không hợp thể nhưng hoá ra lại là sự kết hợp hoàn hảo, đúng điệu, không chê vào đâu được.

Thế rồi thứ nước dùng ngọt, trong vắt, sôi sục được chan nhẹ nhàng vào bát bún đã được xếp đủ các vị như một bát hoa, chan phải khéo để nước ngập mà bông hoa không xô lệch đi. Thêm vài lát ớt đỏ, chút xiù tiêu, cuối cùng là thêm một giọt cà cuống để bát bún dậy lên một thứ hương thơm mê hoặc khác thường.

Bún Thang không ăn kèm rau sống, không cần vị chua, mà vẫn thấy mát ruột, nhẹ bụng.

Khi ăn, hương vị của món bún này có thể khiến thực khách bất ngờ, bởi sự quen thuộc nước dùng gà, thịt gà, giò trở nên thật lạ khi thêm vị giòn của củ cải khô, vị bùi thơm của trứng, vị cay dịu của rau răm, hoà điệu với hương thơm nhẹ đặc trưng của tôm nõn.

Bát bún Thang giống như bông hoa ngũ sắc bố cục hài hoà, âm dương hòa quyện, có màu xanh, nâu, vàng, trắng, đỏ, tất cả đều mềm mại, thanh nhã. Nếu xét về độ tinh tế và đẹp mắt thì có lẽ bún Thang Hà Nội xứng đáng xếp bậc nhất.

Bún Thang cấu kỳ, tinh tế và đầy nghệ thuật như thế nên không hợp bày bán nơi vỉa hè, góc chợ. Bún Thang nấu ở nhà là ngon nhất vì mức độ cấu kỳ công phu của nó chỉ dành cho những bà nội trợ vừa khéo tay, tỉ mỉ, cẩn thận, lại tinh tế hết mực.

Bún Thang không dành cho người bỏ bả, thực khách là những người nền nã, tử tốn, biết thưởng thức món ăn bằng mắt, ngửi mùi hương trước khi bằng vị. Thường thức bún Thang như thưởng thức một tác phẩm nghệ thuật có màu sắc, hương vị để cảm nhận không chỉ một món ngon mà còn bao nhiêu tâm tình của người chế biến, bày biện.

Trong hương khói ấm nồng ngày Tết, món bún Thang vẫn dậy mùi nếp nhà truyền thống, thanh sạch, giản dị mà chần chu. Tuy chỉ là một món bún ăn nhẹ nhưng bún Thang là món ăn cấu kỳ, tinh tế, có sự kết hợp hoàn hảo giữa sắc, hương và vị, thể hiện phong cách tao nhã, một thứ hương vị ẩm thực thanh tao như chính bản tính nhẹ nhàng lịch lãm của người Tràng An, phảng phất nét vương giả xưa của đất cố đô.



◀ So với các món bún khác, cách chế biến món bún Thang quả là công phu hơn nhiều.

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

Your Ad Here

Contact:

(714) 356-8899

GIÁ BẢO HIỂM TIÊU CHUẨN

(A) Cho người làm chủ xe (Nam và Nữ)

- 1 chiều: **\$295/năm**
- 1 chiều rươi: **\$390/năm**

(B) Cho người không làm chủ xe

- Nam trên 25 tuổi: **\$290/năm**
- Nam dưới 25 tuổi: **\$350/năm**