

Cây Trái Quê Mình

Sưu tầm của Cali 5

Bạn có biết

Bạn có biết thành quả, sản phẩm của một thứ cây gì mà các gia đình thân hữu của chúng ta hầu như mỗi ngày đều có sử dụng không ?

Thành quả khai thác từ trái cây này không phải là rẻ. Trái cây của thứ cây này, lâu lâu cũng có thân hữu lai rai. Cây này, nước Việt nam chưa hề có, chưa hề trồng. Cây này có thể trồng được tại những vùng đất đá xấu, khô hạn. Trồng cây này, sản phẩm của cây có thể hưởng cả 10 đời. Nói khiêm tốn vậy thôi, sự thật thì có thể hưởng cả vài chục đời. Cây này là loại cây sống lâu nhất trong các loại cây cho trái. Cây loại này hiện được biết vẫn còn sống hùng, sống mạnh là trên 2000 năm tuổi.

Thân hữu đoán thử xem cây này là cây gì ? Thật sự thì tôi muốn giống tiếng, công hiến cho trong nước biết để khai thác rộng rãi nếu có thể được. Tôi đã vài lần cố gắng để liên lạc với một nhà vườn ương bán cây ở trong nước để cho họ chỉ tiết nhưng không tiếp xúc được với ai cả. Ương bán cung cấp cây con là chuyện rất kinh tế và cũng chẳng khó khăn gì. Không biết thì cây ương từ hột, một năm cao được một hai tấc cao. Biết thì cây có thể nhòng giò cao 6-7 feet.

Thân hữu nào muốn mua cây Mai trắng, Mai hồng rose, Mai hồng Crimson, Mai đỏ...? Đây là Mai có hương thơm (Mai Hương), Bạch Mai, Hồng Mai, Tuyết Mai,... đương nhiên là Đông Mai như đã có dịp trình bày để các thân hữu cùng biết. Nhắc lại một lần nữa: Cây Mai là loại cây sống lâu nhất trong các loại cây có Hoa, có Trái. Cây hiện nay còn sống khỏe, đã trên 400 năm tuổi.

Quê hương toàn khế ngọt

Khế chua thì tôi ăn khá nhiều, chắc chắn nhiều hơn các bạn, nhưng khế ngọt thì tôi mới chỉ được ăn vài ba lần, trong đó có một lần ăn từ cây trồng tại nhà mát An Phú của TT. NVT.

Lần đó tôi đi coi để đặt tại đây một máy biến thế nhỏ. Căn nhà mát này được cấp tốc thành lập để TT có chỗ chơi trượt nước hoặc nghỉ cuối tuần,

khỏi phải ra VT. Lúc đó người hướng dẫn tôi đi xem chung quanh sân vườn, thấy có cây khế nhỏ mới trồng, có nhiều trái, tôi hỏi người hướng dẫn là khế chua hay ngọt? Người hướng dẫn trả lời rằng khế ngọt, tôi nói nhìn thì thấy giống khế chua, tỏ vẻ không tin thì người hướng dẫn này bứt ngay một trái và mời cậu "đớp". Đớp thì thấy khế ngọt thiệt. Vài lần khác thì ai đó mua cho ăn, cũng khế ngọt.



Khế chua thì tôi ăn nhiều, không kể những lần ăn khế chua với tôm, thịt gói cuốn hay ăn kiểu người Bắc, tôm chua, thịt, bún với gia vị hành sống, gừng, khế, đậu phụng, rau thơm,... cũng không kể khế chua nấu canh thịt, sườn hay khế chua xào với con ruốc khô, v.v... Nhà một bạn tôi có trồng một cây khế, thân cây "to đùng", trồng không biết từ lúc nào nhưng nghe ba mẹ người bạn nói thì trồng từ thời ông nội người bạn. Đương nhiên ông nội người bạn chết đã lâu lắm rồi. Cây khế này ở đâu ? Thì ngay cư xá đô thành gần đường Vườn Chuối và Phan Thanh Giản, ngày xưa thì vùng này vắng vẻ quanh hiu lắm.

Tôi hay đến chơi nhà bạn, muốn ăn khế thì bạn tôi vào nhà lấy hũ muối tiêu làm sẵn, thêm con dao nhỏ và hai tên leo tót lên cây rồi ngồi trên nóc nhà mà xức, muốn ăn trái chín nào thì ngắt trái đó, khế chín đỏ cây và nhân dịp này bạn tôi lượm khế thúi chín rớt trên nóc nhà cho sạch sẽ và liệng xuống đất, chúng tôi chẳng bao giờ hái khế trên cành chĩa ra đường cả, chuyện này nhường cho trẻ con và người lớn chòm xóm, muốn ăn cứ việc hái tự do, con nít cũng vậy, đừng phá chọi gạch là được, bạn tôi còn viết trên tấm bảng nhỏ

"cành khế chìa ra ngoài đường này, xin cứ hái đi dùng, mai sau có nhớ thì trả vàng." Cây khế này không ngọt, không quá chua nên ăn được quá, ăn với muối tiêu thì đây là lần đầu tôi ăn tại đây, ăn riết thì thấy ngon hơn ăn với muối ớt vì tiêu có mùi thơm. Chuyện ăn muối tiêu này vẫn được tôi áp dụng khi đã sống trên nước Mỹ lúc mua phải cam hay quýt hơi chua. Đương nhiên ăn khế nhiều thì cũng thấy xót ruột. Cây khế nhiều trái đến nỗi tôi phải hốt về cho các em gái ăn và lâu lâu các em gái thêm ăn khế, lại nhắc ông anh đi thu hoạch huê lợi. Bạn tôi có tên nhưng được thêm chữ "khế" để phân biệt với một bạn khác trùng tên.

Khế chua thì tôi cũng đã có ăn trên nước Mỹ, khế ngọt thì chưa. Quả khế trên đất Mỹ phải nói là hơi hiếm nhưng không phải không có, tôi thấy lâu lâu chợ Mỹ có bán ở những vùng có đông người Mỹ hay Á châu. Theo bạn thì "*Quê hương là chùm khế ngọt hay chùm khế chua*"? Ngọt sao nỗi khi quê hương không có tự do. Một mai khi đất nước ta có tự do, tự nhiên ngày đó cũng là ngày khế chua biến thành khế ngọt. Bảo đảm với bạn, khi đó khế chua thì cũng thành ngọt.

Một điều nhiều bạn chưa rõ, đất nước chúng ta có nơi trồng toàn là khế ngọt, bạn có tin lời tôi nói không ? Bảo đảm tìm trái khế chua tại vùng này thì khó lắm, bạn có sẵn sàng đi ăn khế ngọt với các thân hữu khác không? Tôi hy vọng sẽ thấy các bạn trong mùa hè này tại hòn đảo thơ mộng HAWAII. Hơn 50 năm trước tôi có xem phim "Đêm thơ mộng trên đảo Hạ uy di" đẹp và mê ly, thần tiên lắm. Vùng này trồng toàn khế ngọt mà thôi, quê hương ta đúng là toàn khế ngọt.

Cây trái quê mình, Mai... Mơ

*Bầu ơi thương lấy bí cùng,
Tuy rằng khác giống nhưng chung một giàn.*

Người Việt nam không phải là dân tộc đồng nhất mà là một quốc gia hiệp chủng, ba miền Bắc, Trung, Nam, có địa lý, khí hậu và con người khác biệt.

Chỉ nói riêng về một chủng loại trái cây là Rosaceae, trong đó có Anh Đào, Đào, Mận, Mai, Mơ... thì cũng đã có những hiểu biết không giống nhau, thậm chí cũng chẳng biết nó là thứ gì gì nữa nên nhiều khi phải nêu lên để mọi người cùng được hiểu biết như nhau. Bạn đã biết, đã hiểu, nhưng còn nhiều bạn khác chưa biết, thì đây là

một dịp để biết và thật ra thì có lẽ cũng chẳng có ai giải thích cho bạn biết đâu.

Miền Bắc, khí hậu và thời tiết có bốn mùa rõ rệt, Xuân, Hạ, Thu, Đông, có thể nói là gần gũi với vùng khí hậu ôn đới (chưa thể là ôn đới) nên cũng đã tự nhiên có những loại cây trái mọc trong vùng ôn đới thí dụ như Đào, Mận, Mơ... Miền Trung, miền Nam, vùng đất khác biệt, khí hậu thời tiết khác biệt, và ngay cả con người cũng khác biệt, nên thảo mộc, cây trái cũng có nhiều khác biệt với miền Bắc.

Khí hậu thuộc miền Trung và miền Nam là khí hậu nhiệt đới hay bán nhiệt đới, mưa nắng hai mùa nên cũng chỉ có thể có những cây trái vùng nhiệt đới hay bán nhiệt đới. Miền Trung cũng có những vùng cao có khí hậu ôn đới nên con người sinh sống trong vùng có thể mang trồng được những thứ thực vật thích hợp và chúng ta đã có hoa Anh Đào do nước Nhật tặng và Mận (plum) do người Pháp mang giống sang trồng tại cao nguyên vùng Đà Lạt và hiện bây giờ cũng có trồng thêm nhiều thứ khác nữa.

Tương tự, tại miền Nam, chúng ta cũng mang trồng nhiều thứ cây trái nhiệt đới mà chúng ta không có trong thế kỷ 19-20, tôi muốn nói đến cây trái nhiệt đới như sầu riêng, chôm chôm, sa bô chê, măng cụt, vú sữa,... do những người Việt đi học đạo mang giống về từ vùng Mã Lai Á,... như ông Trương Vĩnh Ký, ông Ngô Đình Thục, v.v...



Trước năm 1975, miền Bắc Việt nam có cây Đào (Peach) gồm 2 loại. Đào hoa (chỉ ra hoa, không ra trái) trồng tại vùng phụ cận Hà nội, sử dụng trang trí, chung trong ngày đầu Xuân cho một số cư dân thành thị Hà nội, thứ này trồng cũng không nhiều vì thật ra cũng không phải thực sự cần thiết cho đời sống, hơn nữa cũng không có

nhiều đất để trồng thứ không thật dụng này. Đào ăn trái thì cũng chỉ có trên vùng cao như vùng Lào cai, Sa pa, có khí hậu lạnh như ôn đới, đôi khi có tuyết nhưng cũng chỉ có người dân tộc như Mường, Mán, Dao,... trồng mà thôi, với số lượng cũng không nhiều nên thứ trái cây này (đào - peach) chỉ tiêu thụ hầu như quanh quẩn tại vùng đó, hơn nữa cũng không có giống tốt nên cho ra trái nhỏ, chua ngọt không đều, không hấp dẫn người tiêu thụ. Đào vỏ trơn (Nectarine), hoàn toàn không có tại miền Bắc.

Mận (Plum) có tại miền Bắc Việt nam, chưa thấy trồng nhiều để thành vườn, thành trại nên cũng không thấy phổ biến nhiều và cũng như Đào, người ta không cải tiến nên vị chua, ngọt, đắng, chát cũng tùy cây và không hấp dẫn người tiêu thụ.



Mơ (Apricot) có tại miền Bắc nhưng cũng như Mận, không có nhiều, không cải tiến giống nên vị của trái có khác biệt nhau và cũng chẳng hấp dẫn. Sau năm 1975, sức lao động của tù nhân miền Nam bị khai thác để trồng Mơ thành vườn trại lớn. Chúng ta cũng nghe nói đến Mơ chùa Hương và chúng ta cũng nghe được tiếng Mai Mơ chùa Hương. Sự việc là như thế này : dân gian thì không hiểu biết nhiều, không phải chỉ Việt nam mà ngay cả ba nước như Trung hoa, Đại Hàn (Cao Ly) và Nhật bản cũng vậy, dân gian lầm lẫn không phân biệt nổi giữa Mận, Mơ và Mai nên cứ gọi tùm lum lẫn lộn, lúc thì mận, lúc thì mơ, lúc thì Mai Mơ.

Mận, Mơ, Mai (và nhiều thứ khác) tuy cùng họ hàng, chủng tộc (family), là loại giống khác nhau nhưng cũng có nhiều tương tự giống nhau nên con người mới hay lầm lẫn. Cây Mận nhìn thì thấy ngay là hình dáng lá khác nhau với cây Mơ, cây Mai, nhưng trái cây khi còn nhỏ thì nhìn

tương tự giống nhau. Đó là nói về Mận. Đến Mơ và Mai thì lại càng rắc rối vì cây mơ, cây mai hình dáng cây giống nhau, lá giống nhau, trái giống nhau nhưng cũng có phần khác nhau nên các bạn cũng có thể phân biệt được nếu các bạn có hiểu biết về hai thứ cây này.

Hoa Mận, hoa Mơ, hoa Mai đều 5 cánh nếu là hoa đơn (single), hoa dính liền cành hầu như không có cuống. Cây Mận (plum) cho quả ăn thì hoa hoàn toàn màu trắng không mùi nhưng chúng ta còn có nhiều thứ cây Mận chỉ ra hoa (có thể có quả) (Flowering Plum) nhưng quả không đáng kể vì cũng chẳng ai ăn thứ này, hoa có nhiều màu hồng khác biệt biên độ đậm nhạt và cũng có thứ có mùi thơm.

Hoa Mơ có màu hồng phơn phớt, đôi khi nhìn như trắng vì mưa làm nhạt màu, quả mơ và quả mai nhìn giống nhau, vỏ có lông mịn, khác biệt với quả mận vỏ trơn láng.

Quả mơ chín thì có vị ngọt nhưng cũng tùy loại và dễ bị hư hỏng nên nước Mỹ tuy trồng khai thác rất nhiều, ít thấy bán quả tươi và hầu hết dùng làm mơ khô. Không nói đến VN vì số lượng chẳng bao nhiêu.



Quả Mai thì hoàn toàn chua, chua có thể “té dái” nên người ta, Trung hoa, Đại Hàn, Nhật bản, đã ngâm muối để giảm chua, làm thành một thứ dưa (pickle) và ăn đã hàng ngàn năm. Quả mai ngâm muối sấy khô cháy đen là một vị thuốc Bắc và gọi là Ô Mai, xuất xứ từ chữ Trung hoa Wu Mei và Wu có nghĩa là đen. (Thân hữu VVH đã lầm lẫn gọi là mận trong bài viết về nhà máy nhiệt điện Cần thơ mấy năm trước. Thân hữu VVH thấy người Nhật ăn cơm nắm nhỏ trong có nhét một quả mận ngâm chua, đó là quả mai ngâm chua, một thứ Sushi của người Nhật.)

Mai (Prunus Mume) còn gọi là Japanese Flowering Apricot là loại cây thuộc vùng ôn đới xứ lạnh có tuyết nên không tự nhiên có ở Việt nam được. Cây này là loại cây sống lâu nhất trong các loại cây có hoa, có trái. Cây này cần phải có độ lạnh thích hợp thì hoa mới có thể kết thành trái và như trên đã viết, trái chỉ có một vị chua, thật chua và không thể ăn trái chín tươi được. Người ta không biết cây này có thể sống được bao lâu nhưng hiện nay có 2 cây (một hoa trắng, một hoa màu hồng) sống đã trên 400 năm và nhiều cây khác ít tuổi hơn, tại ngôi đền Zuiganji ở Matsushima Nhật bản. Cây Mai, hoa có nhiều màu từ trắng, hồng (rose), hồng (pink), hồng tím (crimson), đỏ (red) ... và không hề có màu vàng.



Tuy nhiên, người Nhật đã công phu lai tạo (hybrid) được giống mai cho hoa màu vàng vàng, chưa ưng ý nhưng đã đặt tên cho cây này là "Omoi no mama" có nghĩa là cây thiên đường. Tất cả các loại mai, dù khác màu, hoa đều có mùi thơm nên chúng ta mới có những người tên là Mai Hương. Vì cây mai có màu hoa trắng nên dân gian mới lầm là mận (plum) và mơ (apricot) nhưng quên rằng chỉ có hoa mai (trắng) mới có mùi thơm, chứ hoa mận trắng và hoa mơ trắng không bao giờ có mùi thơm. Trong thân hữu, đã có nhiều người được xem loạt phim Hiệp Sĩ Mù Nghe Gió Kiếm, trong bước đường hành hiệp, hiệp sĩ đã

ngửi được mùi thơm của hoa Mai (Ume) phảng phất trong không khí lạnh giá của nước Nhật, hiệp sĩ đã sung sướng và lầm bầm Ume, Ume... (Tôi đã mượn xem và copy lại được hơn một chục phim.)

Người Huế gọi quả Doi (Bắc), Syzygium samarangense, tức Wax Jambu, tức Java Apple, tức mận Mỹ tho (Nam) là quả Đào, họ gọi quả Lý là Đào Tiên, họ gọi Bòn Bon là Nam Trân, họ gọi Mãng Cụt là Giáng Châu,... và họ còn gọi bông Trang là Mẫu Đơn.

Người miền Nam gọi quả Điều là quả Đào, nhưng cũng có người gọi là Đào lộn hột và nói về Mai thì hoàn toàn khác biệt với thứ cây ôn đới như đã nói ở trên, mà họ nói đến NHIỀU thứ cây nhiệt đới được họ gọi là Mai. Họ chính là những người Trung hoa, Minh hương, xa quê hương nhớ mẹ hiền, nhớ tới cây Mai ngày xưa cũ trên đất nước họ, nay sống nơi đất nhiệt đới, gọi đại vài thứ làm tiêu biểu, đề tưởng nhớ, và thời gian đã làm con cháu tưởng là đúng; Người khác vì không biết nên cũng hiểu sai luôn. Hỏi một người Tàu có biết chữ Trung hoa và sống ở Việt nam về cây Mai, hoa Mai, họ giải thích chữ Mai từ chữ nào ghép với chữ nào, hỏi họ biết hình dáng hoa Mai ra sao thì họ nói như chúng ta vẫn nói tức là Mai vàng chung Tết ở miền Nam và miền Trung VN. Nhưng hỏi một người Trung hoa sống ở Trung hoa, hay sống ở Hồng Kông, Đài loan, thì lại khác hẳn, vì người Trung hoa, con cháu người Minh hương sống ở Việt nam, họ cũng chưa bao giờ được hiểu biết rằng Mai là một thứ cây, thứ hoa họ chưa bao giờ thấy vì cây Mai thật là cây vùng ôn đới xứ lạnh, có tuyết.

Mai thì lúc nào cũng là Mai, nếu là người hiểu biết rõ ràng về thực vật, và Mai không phải là Mai, đúng như bài viết của nhà văn bác sĩ Trần Văn Tích hiện đang sống ở Đức, bác sĩ đã viết bài "Mai không phải là Mai" đã hơn mười năm rồi.

Nhiều thân hữu trong chúng ta đã từng đến thăm viếng nhà thân hữu HGT thì đã biết vườn sau nhà thân hữu HGT có một cây Mơ to lớn, trồng đã xấp xỉ 20 năm, nhiều thân hữu trong vùng đã được ăn mơ chín tươi và ngay cả mơ ngâm đường do cả nhà thân hữu cùng phụ làm. Việc làm này rất công phu và mất thì giờ, đương nhiên là tốn rất nhiều đường. Cây mơ trồng đã 20 năm và chẳng thu hoạch trái được bao nhiêu, có nhiều năm chẳng có trái mà ăn ... và nay cũng sắp đến ngày tàn lụi, chặt bỏ, vì đây chỉ là cây thấp, tăng trưởng nhanh, tàn lụi nhanh. Cây Mơ cũng như cây Mai cần phải

có một độ lạnh băng giá thích hợp cùng một số thời gian thì hoa mới có thể kết tụ thành trái được. (Cây Mai đòi hỏi việc này cao và nhiều hơn cây Mơ.) Với chúng ta, những người sống trên đất Mỹ và trong thành phố thì cây Mai lại là cây thích hợp vì chúng ta cũng chẳng cần thu hoạch trái, chúng ta thích hoa hơn và nên nhớ là trong lúc lạnh lẽo và ngay cả băng giá, cây Mai đã biết mùa Xuân sắp tới nên nở hoa đón chào với ý nghĩa VUI TUỔI và HẠNH PHÚC ... trong lúc nhiều cây đào còn chưa rụng lá... Những thân hữu sống trong vùng có tuyết phủ và có trồng cây Mai, bạn có muốn bằng hữu Đạp Tuyết... Tầm Mai và đến thăm bạn không? Bạn có Trà ướp bằng hương thơm của hoa Mai để đãi bạn chưa? Rượu Mai đâu sao không hâm nóng lên để thiên bồi ... !!!

Cây trái quê mình: Phượng Đỏ, Phượng Tím, Phượng Trắng, Phượng Vàng

Hoa phượng đỏ, hầu như người Việt nam ai cũng biết, là một loại cây nhiệt đới, rất thích hợp ở những vùng cận biển, được các nhà thảo mộc xếp hạng là một trong mười cây đẹp nhất thế giới, đồng thời cũng được đánh giá là loại cây thích hợp để trồng trên đường phố, dĩ nhiên là phải có những điều kiện thích hợp.

Hơn 15 năm trước, khi tôi còn cư ngụ tại vùng Orange County, tôi thấy các vị gọi là đại diện cho cộng đồng người Việt sinh sống tại đó, đề nghị chính quyền hai thành phố Westminster và Garden Grove trồng cây phượng dọc hai bên đường Bolsa, nơi có nhiều cửa hàng buôn bán của các người Việt nam, tôi đã nói ngay với một anh bạn là đề nghị này không thích hợp... Quả nhiên sau đó, chính quyền thành phố đã bác bỏ đề nghị này và cho biết là loại cây đó không thích hợp. Đương nhiên người ta cũng không giải thích tại sao không thích hợp và tôi cho đó là một tế nhị.

Hoa phượng tím, bạn có thấy hoa phượng tím ở đâu không? Tôi thì thấy hoa phượng tím ở trên các đặc san của các cựu nữ sinh Đồng Khánh, Gia Long và Trưng Vương. Thì mấy cụ bà này gọi đại, gọi bừa, gọi bừa như vậy mà thôi vì có lẽ mấy bà cũng chẳng biết, chẳng cần biết nó là cái giống chi, bà thích thì bà gọi cho nó có chút tình... học trò, và hơn nữa màu sắc của hoa nó cũng hơi giống với màu áo mà mấy cô, mấy bà chọn mặc tại hải ngoại, chứ thật ra thì hồi còn là học trò, mấy trò này chưa bao giờ mặc áo dài màu tím như thể này. Cây hoa tím này tên là Jacaranda thuộc họ Bignoniaceae, có nhiều loại, chẳng đáng chi

với hoa phượng, hình dáng hoa cũng chẳng giống với hoa phượng và đương nhiên cũng khác giống, khác họ luôn. Cũng nên thông cảm với mấy cựu nữ sinh này vì bây giờ lớn tuổi, thân thể có thể hơi đẫy đà nên chọn màu áo tím để mặc, chứ màu trắng như ngày xưa thì lại không đẹp và không thích hợp.

Thế còn hoa phượng trắng, hoa phượng vàng?

Hoa phượng tím thì không có nhưng hoa phượng trắng, hoa phượng vàng thì có thật, nhưng không nổi tiếng và đẹp như hoa phượng đỏ vì hoa phượng đỏ nổi bật trên màu lá xanh. Cây phượng này cho hoa màu trắng, toàn trắng, khi cây còn non, dưới 10 năm và trên 10 năm thì hoa trở thành màu vàng, toàn vàng, vàng chanh. Hoa phượng đỏ, thật ra thì không hoàn toàn đỏ, 4 cánh đỏ và 1 cánh vừa màu vàng, vừa màu đỏ.



Cây phượng đỏ hay phượng vĩ thuộc họ Leguminosae, tên là Delonix Regia, ngoài ra còn nhiều tên khác như Royal Poinciana, Flamboyant, Flame Tree... Ở Ấn độ, người ta gọi là Peacock Flower hay Guli Mohur có nghĩa "flower of gold", ở Mã lai người ta gọi là "Flame of the Forest"... Hoa phượng trắng hay hoa phượng vàng tên khoa học là Delonix Elata và cũng có tên là "White Gold Mohur". Cây này gần như lá không rụng theo mùa như cây phượng đỏ hay phượng vĩ.



Chúng ta còn một loại cây nhỏ ra hoa rất giống hoa phượng đỏ, người Việt nam gọi là hoa phượng cúng (dùng để chưng trên bàn thờ như bàn thiên...), được gọi là Dwarf Poinciana tức phượng lùn nhưng loại cây này lại thuộc về một họ khác, tên cây này là Caesalpinia Pulcherrima.

OLIVE TREES ... Một loại cây cần thiết cho nước Việt nam

Những hình ảnh dưới đây là cung hiến, giới thiệu cho người Việt nam, nước Việt nam một loại cây quan trọng cho đời sống con người, quan trọng trong kinh tế sản xuất và thật dễ dàng việc khai thác thành phẩm với bất cứ cá nhân hay thành phần gia đình nhỏ nào có trồng cây này cũng thực hiện được. (Xem chu trình sản xuất.)



Ngày trước, sống trên đất nước Việt nam, hầu hết chúng ta đều sử dụng chất béo động vật. Ngay khi được sinh sống tại những đất nước tự do, chúng ta đã hiểu sự tai hại cho cơ thể khi dùng

chất béo này, chúng ta đã tức khắc đổi thay và dùng dầu thực vật, dầu OLIVE, là loại dầu cao cấp nhất, thích hợp nhất cho cơ thể con người, loại dầu ăn ngon nhất và mắc tiền nhất. Ngày hôm nay, xem các DVD phóng sự xã hội ẩm thực hàng ngày ở trong nước, tôi vẫn thấy người ta sử dụng mỡ động vật, một sự kiện bất khả kháng cho người ở trong nước, họ không có sự may mắn như chúng ta.

Cây Olive (Ô liu) thuộc chủng loại Oleaceae là cây sống lâu nhất trong các loại cây có trái (hoa nhỏ li ti không đáng kể) đã được khai thác trên 4000 năm. Cây Olive già nhất thế giới là cây Olive trồng tại Jerusalem đã trên 2000 năm tuổi. Cây thích hợp với loại đất khô cằn và đương nhiên không úng thủy. Đất tốt thì là điều kiện tuyệt hảo không cần phải nói. Quả Olive không phải là loại quả hái trên cây, bỏ vào miệng mà ăn được nên cũng là một điều tránh thất thoát. Quả xanh thì muối làm dưa (pickle) và quả chín, nâu đen thì dùng ép lấy dầu và đương nhiên muối làm dưa cũng rất ngon. Quả Olive không nghe nói đến chuyện chín thúi.

Muối dưa hay làm chua cay, mặn ngọt, thơm, với các loại cây gia vị thực vật thì người Việt mình cần học thêm nhiều nước khác về việc này. Ngay trước mắt là người Nhật, người Đại Hàn đang sinh sống rất nhiều tại Việt nam. Quả Olive muối (Pickle) thì có người Mỹ, Ý, Tây ban nha, Bồ đào nha, Pháp, Maroc... và ngay trước mắt là ngay tại cái máy Computer.

Không có gì quý hơn là có vài thùng, vài chai dầu Olive nguyên chất bên nhà tự làm gỏi biếu... tình cảm lắm. Nghe man mác hình ảnh Palermo của mấy ông kẻ Mafia... phải không các thân hữu?

http://tqcali5.myphotoalbum.com/view_album.php?set_albumName=album01

Cali 5

Đếm được

Bác sĩ hỏi bệnh nhân:

- Bữa cơm trưa ông ăn những món gì?
- Súp khoai tây và gan xào với đậu hạt.
- Ông ăn nhiều đậu hạt không?
- 223 hạt
- Sao ông có thể đếm chính xác đến thế?
- Thưa bác sĩ, khi vợ tôi nói suốt bữa ăn thì tôi còn biết làm gì!