

Phụ và Cúm cúm H1N1

Tác Giả: Gã Siêu

Thứ Sáu, 03 Tháng 6 Năm 2011 06:34

Chuyên phiếm cở a Gã Siêu



Việt Nam và thế giới đã trải qua dịch cúm gà H5N1 và đang phải đối phó với dịch cúm lợn H1N1. Qua những gì được trên báo chí, trong mọi công nhân dịch gần đây chúng ta thấy một bài viết mà gần cho là đáng ý nghĩ, đối với riêng gần mà thôi.

Trước hết là dịch cúm H5N1, được gọi là cúm gà, hay nói đúng hơn là cúm gia cầm, thuộc loài chim chóc sống trên rừng hay được nuôi trong lồng. Dịch cúm này do một loại virus gây nên, rất lây nhiễm sang một số động vật có vú. Loại virus này được phát hiện trước tiên tại Ý vào năm 1900, bắt đầu hoành hành và lây nhiễm qua những thập niên năm 1997 tại Hồng Kông và có nguy cơ trở thành một dịch trong thập niên lại. Tính đến ngày 28.2.2008, trên thế giới đã có 369 người nhiễm virus H5N1 và trong đó 234 người đã tử vong.

Mấy năm trước tại Việt Nam, hầu như đâu dịch bệnh này xuất hiện, thì lập tức mọi gà vịt, chim chóc đều bị thu gom và đem chôn hay đem đốt trong đống bán kính ba cây số. Chính vì thế, gần ghi nhận được một vụ truyền “Tiếng gọi công nhân chim sáo” của tác giả Bích Ngân, đăng trên báo báo “Tuần Trữ Chả Nhặt”, số 1065 ra ngày 08.02.2004, đối khái niệm thế này:

Sau nhiều năm tháng vất vả làm, hai vợ chồng trẻ được một căn vườn lớn làm thành lập được một trại gà nhỏ nhoi. Khi trại gà vừa mới ra lò thì anh chồng đi vắng qua đi. Trại gà liên tục phát triển vừa đúng một năm, thì xảy ra dịch cúm. Thế là toàn bộ số gà nuôi trong trại đều bị cán bộ đến bắt và mang đi chôn, chỉ còn lại một con chim sáo.

Hôm nay, chị vợ tôi chắc là giận lắm cho anh chửi ng và cũng đừng nhể tôi đàn gà thân thân ng c&a mình đã b&ng m c& t&i. Đang lúc th&p nén nhang t&ng ni&m, chị vợ b&ng gi&t mình vì nghe th&y t&ng nói r&t quen thu&c:

- H&ng &i, anh yêu em &m.

Đó là t&ng nói c&a con chim sáo. T&ng nói &y khi&n chị vợ c&m th&y nh& h&n anh ch&ng đã nh&p vào nó. Th& nh&ng cùng lúc đó, anh cán b& thú y xu&t hi&n và b&o cho ch& hay:

- C& chim sáo cũng b& h&y đi&t.

Su&t đêm, chị vợ tr&n tr&c không tài nào ng& n&i. Cu&i cùng, chị vợ quy&t đ&nh m& &ng tr& t& do cho con chim sáo. Và khi anh cán b& đ&n, chị nói:

- Đêm hôm qua, con chim sáo nhà tôi đã b& mèo v& m&t r&i.

Ch& v&a d&t &i, thì m&t gi&ng nói vang lên :

- H&ng &i, anh yêu em &m.

Thì ra đó v&n là gi&ng nói c&a con chim sáo. M&c dù đ& c t& do, nh&ng con chim sáo không n& r&i xa ch&, nó bay vào k&t t&. Và bây gi& nó lên t&ng nói. T&ng nói c&a nó là nh& m&t &i t& giác: &y ông tôi & b&i này. Và anh cán b& thú y ch& c&n thò tay ra, ch&p &y và nhét vào bao. Còn ch& v& thì đ&ng nhìn. Nh&ng gi&t n&&c m&t nóng h&i r&i trên gò má lúc nào cũng ch&ng hay bi&t.

Ti&p đ&n là d&ch cúm H1N1, đ&&c ng&&i mi&n B&c gi&i là cúm &n, ng&&i mi&n Nam gi&i là cúm heo, còn nh&ng ng&&i thích đùa thì gi&i là “cúm Tr& Bát Gi&i”. Đây là m&t lo&i b&nh hô h&p th&&ng x&y ra cho các đàn heo. Th& nh&ng, virus b&nh này đã bi&n th& thành d&ng lây t& ng&&i sang ng&&i và hi&n nay v&n còn đang ti&n mau, ti&n m&nh và ti&n v&ng ch&c trên toàn cõi đ&a c&u, đ& r&i th&c s& bùng phát thành m&t c&n đ&i d&ch, khi&n cho t& ch&c Y t& Th& gi&i nâng m&c báo đ&ng lên c&p 6, t&c là c&p cao nh&t.

Th&c v&y, d&ch cúm này xu&t phát t& M&, lây qua M&, Canada và hi&n gi& đã có m&t t&i nhi&u n&&c trên th& gi&i. Chính ph& M& cho bi&t h&n 60 ng&&i đã b& thi&t m&ng và trên 1000 ng&&i b& nghi là đã b& nhi&m b&nh. Riêng t&i Vi&t Nam cũng đã có t&i h&n 500 ng&&i m&c ph&i, nh&ng hình nh& ch&a có ai b& đi tàu su&t sang th& gi&i bên kia!

Không bi&t tác gi& nào đó đã vi&t bài “Ph& là ph&&ng thu&c tr& cúm đ&c quy&n c&a ng&&i Vi&t Nam”. Gã đã đ&c và &y làm thích thú. Theo tác gi&, thì thu&c đ&iu tr& b&nh cúm &n hi&n nay là Tamiflu và thành ph&n chính đ& ch& t&o Tamiflu là axit shikimic. Axit này đ&&c chi&t xu&t t& bông đ&i h&i.

Cây đ&i h&i, còn đ&&c gi&i là đ&i h&i h&&ng, hay bát giác h&i h&&ng, hay ch& đ&n gi&n là cây h&i,

Phở và Cơm thối H1N1

Tác Giả: Gã Siêu

Thứ Sáu, 03 Tháng 6 Năm 2011 06:34

một loại cây gia vị có mùi thơm, thu được từ vỏ quả hình sao. Loại cây này mọc ở bên Tàu và ở vùng đông bắc Việt Nam, như Cao Bằng, Lạng Sơn... Quả của nó được thu hoạch ngay trước khi chín và được dùng trong cơm thối của người Tàu và Việt. Chúng hiện trong ngũ vị hương cũng có đi kèm.

Các nước Âu Mỹ không tránh được đi kèm, cho nên khi đi mua Tamiflu, hãy phải tránh qua nhiều giai đoạn trong hợp mồi có được axit shikimic. Trong khi đó người Tàu chỉ tập trung tập trung đi kèm, nên bây giờ sẽ không được trừ Tamiflu của họ để cung cấp cho trên mặt đất dân Tàu, nếu duy trì cúm này xảy ra trên đất nước họ. Còn người Việt Nam chúng ta từ lâu đã có một cách tập trung hợp axit shikimic và nhanh chóng, lại vừa ngon vừa rẻ, mà không cần tốn nhiều công sức hay máy nhà khoa học, mà chỉ cần tốn bàn tay của bà nội trợ đơn thuần...phở bò.

Sở dĩ như vậy là vì đi kèm cũng là một thành phần gia vị được sử dụng trong việc nấu nướng dùng cho món phở của người Việt Nam chúng ta. Chính vì thế, ăn phở đã trở thành một thói quen được biết của người Việt Nam để trừ khử virus cúm hiện nay.

Như chúng ta đã biết: Phở là một món ăn truyền thống và được truyền cho cơm thối Việt Nam. Thành phần chính của phở là bánh phở và nước dùng hay nước lèo theo cách gọi của người miền Nam, cùng với thịt bò hay gà cắt lát mỏng. Ngoài ra, còn kèm theo các gia vị như tỏi, tiêu, chanh, ớt, nước mắm... Phở truyền thống là phở bò và phở gà. Tùy một số nơi ở miền bắc, còn có thêm phở lợn, phở vịt, phở ngan...nhưng xem ra không mấy ăn khách.

Nước lèo nói chung được làm bằng việc hầm xương bò hay xương gà và gia vị bao gồm quế, gừng, tỏi, hành, thảo quả, đinh hương, hạt mùi. Miền bắc thường sử dụng nhiều bột ngọt, còn được gọi là mì chính...Bánh phở truyền thống được làm từ bột gạo, tráng thành tấm mỏng, rồi cắt thành sợi. Phở truyền thống dùng làm món đi kèm bữa sáng, hay món ăn ban tối, ít thấy nơi bán phở truyền thống suốt ngày.

Một số giới thuyết cho rằng phở có nguồn gốc từ miền Bắc Việt Nam, nhưng Hà Nội mới là nơi làm cho món ăn này nổi tiếng như ngày nay. Như cuốn di sản năm 1954, phở được liên tục phát triển ở miền Nam với nhiều khác biệt. Chúng hiện tại nhiều nơi và nhất là tại Saigon, thịt bò trong phở truyền thống được bán theo năm kiêu: tái, chín, nộm, gỏi, gân tuốt theo ý thích của khách. Ngoài ra còn có một chén nước béo để riêng, nếu khách muốn, dùng thịt còn phải có chanh, ớt, ngò gai, húng quế và giá, đôi khi còn có củ hành tây cắt lát mỏng. Sau này, một số tiệm còn thêm ngò om, húng láng, hành lá dài và các loại rau thơm khác. Một số tiệm phở nổi tiếng ở Saigon trước năm 1975 mà nay vẫn còn như phở Tàu Bay, Phở Hoà, phở Quyển...Riêng phở gà thì đóng đô ở được người Hà Nội và Việt Nam. Và hiện nay, như việc để nhấc của người Việt tại nước ngoài, phở đã có một số nhiều nơi trên thế giới.

Có giới thuyết cho rằng phở bắt nguồn từ phở pháp nước món thịt hầm của Pháp, được gọi là "pot-au-feu", được thành "pô tô phở". Có giới thuyết cho rằng phở chịu ảnh hưởng của Tàu, vì khách giới thiệu món hoành thánh. Tuy nhiên bánh phở cùng với những gia vị và rau thơm, nhất là với cách thức chế biến, phở đã mang một tính cách được biết của cơm thối Việt Nam, nên chắc chắn

Phở và Cơm thối H1N1

Tác Giả: Gã Siêu

Thứ Sáu, 03 Tháng 6 Năm 2011 06:34

phở có nguôn gốc từ Việt Nam. Do đó gã xin nhắc lại: trong hoàn cảnh H1N1 bùng phát, thì ăn phở chính là một phần quan trọng để bảo vệ sức khỏe của bạn và gia đình. Trong hoàn cảnh này, việc ăn phở là một lựa chọn rất tốt.

Đặc biệt đây, hân hạnh có nhiều anh chàng công tử trong bóng, bởi vì chữ “phở” hiện nay vẫn được bàn dân thiên hạ hiểu là bả nhí, còn “cơm” được hiểu là “bà xã”. Trên trang báo này, gã đã từng bàn đến cơm và phở, chả và nem. Hôm nay, với những tài liệu mới, gã xin nhắc lại để tài này một lần nữa: Phở và cơm.

Xét về “thành phần cấu tạo”, thì cơm và phở rất giống nhau, vì được làm chủ yếu từ gạo. Phở có thịt có hành, thì cơm cũng có, đã vậy cơm còn an toàn hơn vì không bao giờ bị nhiễm hàn the và nhất là giá rẻ hơn mà lại no lâu hơn.

Dân gian gọi là cơm và bả nhí là phở, xét theo khoa học, thì cách gọi này cũng xúc phạm đến ai, vì cả hai “món” vẫn có thành phần chủ yếu giống nhau, nhưng lại vẫn có những giá trị dinh dưỡng khác nhau, chẳng cái nào hơn cái nào.

Những việc phở đang diễn ra thế này, rõ ràng phở luôn thắng cho sô bay bả nhí, mặc dù nhiều lúc “phở” xù ho của già hơn cơm, nhưng vẫn chiếm được lòng người trong chuyện tình ái lãng nhãng. Lê Anh Vũ trên báo “Phở non Chả nhọt” đã diễn tả như sau:

- *Cơm khoe: Tôi nhốt trên đũa,*
- *Phở ríng: Tôi cũng tụt vùi đũa.*
- *Cơm là tôi gạo mà ra,*
- *Phở cũng tôi gạo, nhưng mà... ngon hơn.*

Nói theo kiểu triết học, thì cái ngon của cơm thuộc vào “bản thể”, còn cái ngon của phở thuộc vào “tượng thể”:

- *Cơm như hân hạnh gạo mà thơm,*
- *Phở như “nguyên liệu” nên thơm đến mùi.*

Một tác giả khác, mà gã không nhớ tên, đã đưa ra những lý do mang tính hài hước, để giải thích vì sao do đến ông lại thích phở, mà vẫn không bỏ được cơm:

Lý do thì nhốt, đó là và vì đến ông ít được ăn phở, nhất là phở được biết, thì phở có tiền có xe, trong khi cơm ngày nào cũng được ăn và phở ăn:

- *Cơm ăn hàng bả nên quen,*

Phở và Cơm thối H1N1

Tác Giả: Gã Siêu

Thứ Sáu, 03 Tháng 6 Năm 2011 06:34

☐ *Phở thì thối nh thối ng nên thêm đ đ ng nhiên.*

Lý do thố hai, đó là vì đ đ n ông dùng cơm ở nhà, trong bữa khí quen thu c cơm áp đ đ n đ đ nhằm chán, còn dùng phở ở xa nhà, trang trí l m t, đôi khi còn đ đ p m t và có c âm nh c phở ho .

Lý do thố ba, đó là vì khi đã no, thì r t khó ăn thêm cơm, còn đ đ i v i phở , no t i m y cũng có thố làm thêm vài tô:

- *Cơm ăn no b ng là thôi,*

☐ *Phở v a no, l i mu n đòi ăn thêm.*

Lý do thố bốn, đó là khi ăn phở , ta có thố đ đ dàng đòi thêm tí hành, tí bánh hay tí t cho thêm phở n đ đ m đ đ . Còn khi ăn cơm, thì có gì x i n y, yêu sách lồi thối còn b m ng, hay b g t g ng: không ăn thì thôi.

Lý do thố năm, đó là khi ăn phở xong, có thố đ đ ng đ đ y, đi ngang ho c ng i và n m m t chút. Còn khi ăn cơm xong, có nhi u kh năng phở i thu đ đ n và r a chén bát.

Lý do thố sáu, đó là phở thì không quán nào gi ng quán nào, thố m chí không tô nào gi ng tô nao. Còn cơm thì bao nhiêu năm r i cũng v n thố , chố có ngu i h n mà thôi.

Lý do thố sáu, đó là phở có thố đ đ c ăn chung v i b n bè, còn cơm thì r t ít, phở n l n là ăn chung v i...bà n u cơm.

Lý do thố bảy, đó là phở tuy cùng m t chố , nhố ng có thố yêu c u tái, chín, n m, g u, gân...tu thố c khách quy t đ đ nh. Còn cơm thì hoàn toàn do m n u quy t đ đ nh, không đ đ c đòi h i lồi thối.

Lý do thố tám, đó là n u ăn phở nhi u t i m c trố thành khách quen, thì có thố ăn...n , ăn ghi s . Chố còn cơm, n u không đ đ a ti n lố ng, s b cúp ngay.

Và sau cùng lý do thối tám, đó là bít tỉm phở này, ta có thể dễ dàng tìm tỉm phở khác, chỉ còn bít cơm, thì quố thối t lồi thối to và phở c t p vô cùng,

Chính vì nhúng lý do trên, mà có anh chếng thèm phở và i c mu n ăn thêm mãi, nên đã i m t i 10 bà v, nh bài th c a m t anh b n bên Đan M ch đã g i v cho gã:

- *V m t dành đ n u ăn,*
- V hai tôi đ quét sân lau nhà.*
- V ba da d nỡn nà,*
- Nên đành c t k đ mà tôi...ôm.*
- V b n i nghi p m ròm,*
- Thôi thì coi sóc chăm nom v t gà.*
- V năm có tính th t thà,*
- Đi làm mang “chéc” v nhà b băng.*
- V b y gi t giữ chỉ u m n,*
- Đ m l ng c o gió khi mình m đau.*
- V tám xinh đ p làm sao,*
- Đ đi đ o ph h i chào bà con.*
- V chín có tính hát đàn,*
- Thôi thì ca múa nh p nhàng tôi nghe.*
- V m i làm l ng sau hè,*
- Tr ng rau, b a c i ch ng n chuy n chi.*
- M i v tôi v n c i khi,*
- K m thêm bà n a l khi t i tr i,*
- M i v s ng l m ai i!*
- Không tin làm th ... i gi i kho re.*

Gã nghĩ r ng đây ch là m t bài th b n c t, ch lam sao mà có đ c trong th c t cu c đ i. H n th n a cũng vì tr ng ph khinh c m mà có nh ng anh ch ng đ i x th t b t công v i bà xã, theo ki u:

- *B là ph nóng tuy t v i,*
- V là c m ngu i đáy n i h m hiu.*
- B là n i t l i yêu,*
- V là n i trút bao nhiêu b c mình.*
- B là r u ng t trong bình,*
- V là n c ao đình nh t pheo.*
- Nhìn b đôi m t trong veo,*
- V thì đôi m t trong veo ch ng thèm.*

- Bít tiêu thì chớ ng tở c tở n,
- Vít tiêu mớ t cớ c thì lờ n kêu hoang.
- Bít hớ n thì phớ i xuớ ng thang,
- Vít hớ n bớ mớ ng, bớ phang thêm lờ n.
- Mớ t khi túi hầy còn tở n,
- Thì bớ thớ m thì t kớ lờ n bên anh.
- Mớ t mai hớ t sớ ch sành sanh,
- Bớ đi, vớ đón anh vớ nhà ta...

Tuy nhiên, nhớ gã vớ a mớ i xác quyớ t ớ trên: cái ngon cớ a cớ m thuớ c vào “bớ n thớ”, còn cái ngon cớ a phớ thuớ c vào “tuớ thớ”. Vì thớ, phớ nay còn mai mớ t, nay xuớ t hiớ n mai biớ n đi, nhớ ng cớ m thì bớ n vớ ng đớ n muôn ngàn đớ i:

- Mớ t mai hớ t sớ ch sành sanh,
- Bớ đi, vớ đón mớ i anh đi vớ .
- Bớ là lờ u, vớ là nhà,
- Gió to lờ u sớ p, mái nhà còn kia.
- Vớ là cớ m nguớ i cớ a ta,
- Nhớ ng là đớ c sớ n thớ ng cha lán gớ ng!

Nớ u cớ m ngon tớ bớ n thớ cớ a nó, thì nớ i ngớ i vớ cũng có nhiớ u ớ u đớ m, nhiớ u cái hay và cái tở t, nhớ ng chớ vì u mê tằm tở i và bớ đớ c vớ ng làm mớ cớ p mớ t, khiớ n anh chớ ng chớ ng còn nhòn thớ y. Vì thớ, cớ n phớ i phớ c hớ i giá trớ cho cớ m, cũng nhớ cho chớ vớ cớ a mình:

- Cớ m chân chớ t, chớ ng đớ y đớ a,
- Phớ trang trí đớ p, đớ lờ a mớ t ai.
- Cớ m ngon chớ ng sớ tở ng tai,
- Phớ tuy đớ p đớ nhớ ng đớ y hoài nghi.
- Cớ m quen chớ ng ngớ i ngớ n gì,
- Phớ ắn dấm bớ a tở c thì ngán thớ.
- Phớ “cớ m”, chớ phớ ngớ i ớ i!
- Cho dù thua “phớ”, nhớ ng thớ i...an tâm. (Lê Anh Vũ)

Cho nên hớ i nhớ ng anh chớ ng, chớ có đớ i mà đi hoang, đèo bồng bớ nhí, thềm phớ bớ cớ m, chi bớ ng hầy tở nh ngớ :

- Ta vớ ta tở m ao ta,
- Đớ u trong đớ u đớ c ao nhà vớ n hớ n.

Ph^o và C^om th^oi H1N1

T^oc Gi^o: Gã Siêu

Th^o; S^o, 03 Th^ong 6 N^om 2011 06:34
