

Quán ăn nổi tiếng của 3 thành phố nổi tiếng Việt ở Bangkok

Tác Giả: Khánh An, phóng viên RFA, Bangkok
Thứ Tư:, 20 Tháng 4 Năm 2011 18:20

Như trong gia đình bạn mà chúng tôi nói tiếng Việt nên chúng tôi vẫn sử dụng tiếng mẹ đẻ

Hôm nay, thưa quý vị và các bạn, chúng tôi trình Café Wifi hân hạnh tiếp đón 3 vị khách mời đến từ một gia đình có truyền thống 3 đời nấu món ăn Việt ở Thái.



Trung tâm thương mại MBK ở Bangkok. Ảnh minh họa

Quán ăn của họ được tờ nhật báo nổi tiếng tại đây phỏng vấn là tờ Bangkok Post gửi thiều cho các công dân tại thủ đô Bangkok.

Một quán ăn nhỏ thô sơ ở biên giới Thái và Lào

Quán ăn nổi tiếng của 3 thành phố nổi tiếng ở Bangkok

Tác Giả: Khánh An, phóng viên RFA, Bangkok
Thứ Tư, 20 Tháng 4 Năm 2011 18:20

Bây giờ thì Khánh An mời quý vị làm quen với chủ đề, là mời cả hai cô con gái tên Dung và Pirunporn (thường gọi là Ao).

-Tên Việt chủ tên Nguyễn Thị Tú, quê ở Quảng Bình. Gia đình qua bên Thái là (do) chị em tranh với Mẹ đẻ. Để tránh nạn, bố mẹ chủ phải qua Lào, ở Lào, rồi qua Thái, sinh chủ ở Thái. Bây giờ chủ 59 tuổi rồi.

Mẹ chủ dù được sinh ra và lớn lên ở Thái, nhưng như trong gia đình bố mẹ chủ nói tiếng Việt nên chủ Tú vẫn sử dụng được tiếng mẹ đẻ. Chủ Tú kể về cuộc sống gia đình lúc mẹ sang Thái:

-Nghe mẹ chủ kể là hồi xưa có làm lúa làm gạo, bố làm. Còn chủ hồi nhỏ cũng không biết gì, lớn lên chút xíu thì mẹ chủ nhìn thấy mẹ bán hàng ăn này. Mẹ mẹ bán lầy, cả hàng mẹ chút xíu nhưng của hàng mẹ ngon. Không có ai làm được ở bên Thái này. Ở chủ mẹ không có ai bán ngon như mẹ chủ.

Quán ăn của mẹ chủ Tú lúc đầu được mở ở Mẹ Đa Hán, một thị trấn thuộc vùng Đông Bắc Thái Lan, giáp biên giới với Lào.

Vì là con út trong một gia đình có 5 người con, các anh chủ đầu đã lập gia đình, nên chủ Tú tự thà như đã là phụ giúp đỡ các của mẹ. Để học và là chủ lao vào giúp mẹ làm rau, làm thịt. Công việc “trợ lý của mẹ” đã theo chủ đến lớn, ngay cả khi chủ đã ra trường.

Chủ kể tiếp:-Lớn lên chủ vẫn giúp mẹ, đi học, đi dạy và vẫn giúp mẹ.

Công việc dạy cũng là một cái duyên đến với chủ sau khi ra trường.

-Ở Thái Lan hồi đầu họ còn dùng người biết chủ dạy cho nhau, nếu không thì người Việt mình không biết chủ thì mình dạy. Thành thử chủ đi học, chủ biết chủ, người ta thấy chủ giỏi nên bỏ chủ dạy cho người trẻ.

Tốt nghiệp rồi học thêm học kỹ thuật và nấu ăn

Sau khi lập gia đình, có được 3 người con, thì chủ Tú tiếp tục nấu ăn ở quán ăn Việt Nam

Quán ăn nổi tiếng của 3 thế hệ người Việt ở Bangkok

Tác Giả: Khánh An, phóng viên RFA, Bangkok
Thứ Tư: 20 Tháng 4 Năm 2011 18:20

Ở thành phố Bangkok. Ở quán cơm, ngoài những món ăn truyền thống Việt như bánh bèo, bánh cuốn, bún bò Huế, cháo tôm, bánh mì... còn có những món mà chủ bếp là “nó” trong đầu chủ ra đầu ý”.
-Có món cơm hắc tẻ mủ, có món thì nói cho đời là ở bên Thái này cũng ngon, mình cũng nên (dùng) đầu óc đời cơm tẻ thêm nữa. Họ thích lắm, Việt cũng thích mà Thái cũng thích.

Bí quyết của chủ đầu bếp chinh phục các khách Việt lẫn khách Thái là gia giảm gia vị theo từng khách hàng. Chủ nói:

-Chủ bán đồ Việt những người Việt ăn thì chủ làm gia giảm kiểu người Việt, Thái ăn, chủ làm gia giảm Thái một chút. Chủ hỏi họ ăn cay không, họ bếp ăn cay thì chủ thêm cho họ chút ớt. Họ không ăn cay thì chủ bớt chút ớt. Thành thử khách của chủ họ thích chủ lắm.

Trong thời gian hơn 10 năm mở quán, hai cô con gái đầu của chủ là Dung và Pirunporn (tên tiếng Anh là Ao) đã phụ chủ nấu ăn, thậm chí các cô còn nấu ngon và nhiều sáng tạo hơn chủ. Chủ Tin cho biết:

-Con gái chủ nó giỏi hơn chủ nữa đầu ý. Nó thay mẹ làm nó cũng làm được, nó giỏi lắm. Nó làm ngon nữa. Con chủ đầu cũng giỏi mà đời hai, Ao đầu ý, nó giỏi làm việc trong quán ăn, nó giỏi cả tiếng, giỏi cả phía ngoài đầu ý.

Công việc làm bên ngoài của Ao mà chủ Tin đề cập đến là làm đầu bếp cho một công ty chuyên vẽ đồ gỗ. Ao đã làm công việc này vài năm nay, kể từ sau khi tốt nghiệp đại học. Ao kể:

-Trước đây Ao đi học, học xong là đi làm việc đầu bếp ngoài (bên ngoài). Ao học ở University (đại học), học Economics (Kinh tế), học xong thì Ao làm việc của Ao nhưng mà ngày mô nào Ao cũng giúp việc ở nhà.

Ao kể, từ nhỏ, vì có khả năng học tốt nhất nhà nên cô được ưu tiên đi học, không phải phụ giúp mẹ nấu ăn. Rồi khi lên đại học, cô có nhiều cơ hội để giới thiệu món ăn Việt của gia đình với bạn bè cùng trường.

-Nấu ăn, rồi có ngày vẽ nhà thì lấy món ăn ở nhà đưa đi university ăn. Cho bạn ăn, bạn thích xong là bạn mời ăn nữa tiếp.

Quán ăn nổi tiếng của 3 thế hệ người Việt ở Bangkok

Tác Giả: Khánh An, phóng viên RFA, Bangkok
Thứ Tư, 20 Tháng 4 Năm 2011 18:20

Cô con gái lớn là chị Dung sau khi lập gia đình đã ra mở quán riêng, cũng bán món ăn Việt. Quán của chị Dung chỉ经营 bao lâu đã có hàng khách còn nhiều hơn quán của mẹ. Bí quyết của chị cũng không gì khác, nhưng vì gần gũi hơn với người Thái nên chị “hiệu” hơn và người Thái hơn. Chị cho biết:

-Thầy mẹ cũng đã lớn tuổi, 2 cô con gái đã bàn với mẹ đóng quán và cả nhà xúm vào phụ cho quán của chị Dung.

Sở thích nấu ăn và truyền thống dân tộc

Sở thích nấu ăn không biết từ lúc nào đã “ngấm” vào 3 thế hệ tiếp nối nhau trong gia đình. Ao cho biết lớn lên là tự nhiên cô nghĩ đến chuyện mở quán ăn. Nấu không có công việc gì khác, chỉ có cô sống là chị mẹ tiếp tục ăn Việt khác, bên cạnh tiệm của mẹ và chị.

-Mình to (lớn) nên là mình nghĩ mình mở quán ăn Việt Nam. Bây giờ là mình cũng làm được nhiều món. Mình thấy mẹ làm hàng ngày là mình cũng biết được vì Ao làm đồ ăn cũng nhiều năm rồi. Ao và chị gái, chị gái bán hàng cũng lâu rồi và Ao cũng giúp chị gái bán hàng.

Ngoài truyền thống nấu ăn, trong gia đình còn rất chú trọng đến việc gìn giữ tiếng Việt cũng như những nét văn hóa khác của người Việt Nam. Chị Tô cho biết:

-Là gì mà người Thái họ mặc quần áo dài, áo dân tộc mình và họ thích lắm.

Còn Ao thì cho biết ngoài tiếng Thái và tiếng Anh họ cũng nói tiếng, chính gia đình đã giúp cho cô biết nói ngôn ngữ mẹ đẻ.

-Trong nhà nói tiếng Việt nên Ao cũng nói tiếng Việt với cha, với mẹ. Nói tiếng mẹ đẻ to (lớn) nên Ao nói được.

Quán ăn hiện nay của gia đình mang tên “Món ăn Việt Nam” mặc dù năm khiêm tốn trong mắt con họ nhưng hàng ngày khách đến đây khá đông. Chị Tô cho biết tiệm cũng là nơi mà quán Việt Nam chọn đặt hàng để giới thiệu món Việt mỗi khi có dịp.

Quán ăn nổi tiếng của 3 thành phố nổi tiếng ở Việt Nam Bangkok

Tên: Khánh An, phóng viên RFA, Bangkok
Tháng: 20 Tháng 4 Năm: 2011 18:20

Vào đây, quý vị và các bạn đã làm quen với 3 món con trong mâm gia đình với 3 thành phố nổi u món ăn Việt Nam Thái. Đã đến lúc chúng ta cùng thưởng thức Café Wifi phố nổi m d n g nổi, Khánh An kính chào và hẹn gặp lại quý vị trong chương trình tiếp sau.