

# BIỂN TƯ HIỀN



Ai đã từng đến Huế có lẽ đều biết sông Hương, núi Ngự. Nhưng ở Huế còn có nhiều cảnh đẹp khác, nếu chỉ đến một lần khó có thể khám phá hết được. Một trong số đó là biển Tư Hiền.

Nói về du lịch, Huế đã được tạo hóa ưu đãi rất nhiều. Có núi, có đồi, có sông, có suối, lại có nhiều bãi biển xinh đẹp như rừng Bạch Mã, đồi Vọng Cảnh, thác Nhị Hồ... Nhưng cũng còn nhiều thắng cảnh khác mà không phải ai cũng biết kể cả những người sống ở Huế. Biển Tư Hiền là một trong những nơi như vậy.

Cách trung tâm thành phố Huế khoảng gần 50 ki lô mét về phía Đông Nam, biển Tư Hiền là một trong

những bãi biển đẹp vẫn còn giữ được nét hoang sơ. Cát trắng mịn càng tôn thêm màu xanh của biển. Trên bờ biển là những hàng dương im lìm nghe sóng vỗ. Thỉnh thoảng chúng cũng vì vu những khúc nhạc rất riêng của mình để hòa quyện cùng tiếng rì rào của biển tạo nên một bản hòa âm đặc biệt và lãng mạn của biển Tư Hiền. Nhắm mắt và thưởng thức bản nhạc này từ thiên nhiên, ta sẽ cảm thấy thật thoải mái và thú vị. Nước biển có màu xanh khác nhau, tùy theo độ sâu và ánh sáng mặt trời. Những bãi đá đủ kích cỡ, to nhỏ đan xen làm kích thích những người thích chinh phục, khám phá.

Biển Tư Hiền vừa để tắm, vừa để ngắm, vừa để đi dạo và vừa để khám phá. Đến đây, người ta không thể không lưu giữ lại cho mình những tấm hình tuyệt đẹp về một bãi biển đẹp như

## Cơm Lam và nỗi nhớ Tây Nguyên

Cứ mỗi dịp xuân về, lòng tôi cứ nao nao cái cảm giác nhớ nhà, nhớ đến những ngày lễ Tết được thưởng thức món cơm Lam khi ghé thăm những người bạn đồng bào của tôi.

Tôi xa nhà khi bắt đầu vào Sài Gòn học đại học, rồi đi làm đã gần một năm. Sài Gòn năng động, ồn ào và náo nhiệt, không như nơi tôi sinh ra, Tây Nguyên, với ánh nắng chói chang mùa hè, với những cơn gió lốc của bạt ngàn núi đồi.

Tôi còn nhớ những ngày đi học đầu trần, bạn bè tút tút rủ nhau đi chơi, đạp xe vào tận các bản làng dân tộc. Những ngày nắng tháng Ba khó quên ấy, chúng tôi

chứng kiến các lễ hội tại buôn làng, được thưởng thức những món ăn truyền thống. Trong số những kỷ niệm thuở thiếu thời, thật khó quên cảm giác hồi hộp, tò mò của lũ chúng tôi khi nếm món cơm Lam do chính người đồng bào dân tộc nấu.

Người nấu chọn thứ gạo nếp ngon, đủ độ nặng để khi nấu lên cơm còn nguyên hạt dẻo. Nếp ngâm với lá thom đêm trước được cho vào ống nứa non. Khi gạo đã đầy hai phần ba ống, đổ nước suối mát lạnh lấy ở đầu nguồn. Theo lời người dân tộc, họ phải chứa nước trong trái bầu khô để có món cơm Lam tuyệt vời nhất.



tranh vẽ.

Tắm biển xong, mời bạn đến thăm chùa Thánh Duyên trên đỉnh núi Túy Vân. Đây là một ngôi cổ tự được vua Thiệu Trị xếp vào hàng thứ 9 trong 20 thắng tích của đất Cố Đô xưa. Lên đến đây, ta cứ ngỡ như đang ở chốn siêu phàm, thoát tục. Bao nhiêu lo toan muộn phiền chợt như tan biến cả. Lòng nhẹ nhõm và bình yên đến lạ.

Bạn có thể thăm tòa bảo tháp Điều Ngự ba tầng cao 12m. Muốn leo lên tháp, bạn phải leo lên những cầu thang gỗ đã có từ lâu đời. Từ đây, phóng tầm mắt ra xa hơn một chút, bạn có thể nhìn thấy toàn cảnh vùng phá Tam Giang, Cầu Hai rộng lớn. Xa xa là dãy Bạch Mã hùng vĩ ẩn hiện.

**NGUYỄN THU HẰNG**  
ACB - KHỐI KHCN

Các ống nứa sau đó được vùi vào lớp tro hồng. Khi cơm chín, ống nứa được lấy ra khỏi than. Người ta dùng rựa tách lớp tre cháy đen bên ngoài, nhưng vẫn giữ lại lớp áo trong của tre bao bọc quanh ống cơm lam.

Cơm Lam ăn với thịt gà nướng, uống rượu cần. Nhưng thông thường người địa phương ăn cơm Lam với muối vừng. Mùi nếp thơm nồng, ăn lẫn với những hạt vừng bùi bùi tạo nên hương vị đậm đà khó quên của món ăn dân dã này.

**HOÀNG THỊ NHƯ QUỲNH**  
ACB GÒ VẤP - TP.HCM

## Ngon, bổ với bún chả cá Qui Nhơn

**A**i đã từng đến với Bình Định, đến với miền đất võ thì không thể bỏ qua một món ăn rất đặc trưng của người dân Bình Định, “bún chả cá”. Ngay tên gọi của nó cũng dễ nhớ, dễ gọi, dễ hình dung như những người con thật thà, chất phác, chịu thương chịu khó trên dải đất miền Trung.

Không hiểu từ bao giờ, món “bún chả cá” đã gắn liền với địa danh Qui Nhơn, và không hiểu từ khi nào người dân Sài Gòn đã bắt đầu rí tai nhau săn lùng món bún này ngay trên đất Sài Gòn.

Thành phần không thể thiếu cho một tô bún “chính tông Qui Nhơn” là “chả cá Qui Nhơn”. Tùy theo khẩu vị thực khách, chả cá có thể chiên hoặc hấp. Cá thu, cá mồi, cá rựa,... được cắt lát mỏng, lột lấy da, xương, sụn để riêng.

Cho cá vào cối giã quết từng phần hoặc dùng máy xay nghiền. Quết cá bằng chày cối hay xay đi xay lại nhiều lần. Thử xem cá đã đủ độ nhuyễn chưa bằng cách cho nạc cá vào giữa hai ngón tay cái. Nếu cá dính bết chắc lại là được. Cá quết mịn được chia thành từng phần nhỏ để nêm gia vị. Việc nêm tùy loại cá sẽ có độ mặn nhạt khác nhau. Chả cá sau khi làm xong được chiên hoặc hấp.

Nước dùng cá quyết định tô bún có ngon hay không. Một tô bún chất lượng thì nước dùng phải thật ngọt. Để làm được điều này, cá phải là loại tươi. Cứ 1 kg đầu cá thu (hoặc cá mồi, cá rựa,... cắt từ vây mang trở lên) nấu thành khoảng 2,5 lít nước dùng là vừa. Chặt đầu cá thành miếng nhỏ, nấu với ít nước vừa đủ ngập cá. Sau đó, cho thêm phần da, xương sụn vào nồi đầu cá, hầm nhỏ lửa cho đến khi



đầu cá mềm rục.

Trong khi hầm phải châm thêm nước sôi vừa đủ cho lúc nào nước cũng xâm xấp. Nấu xong lược bỏ xác qua một túi vải thưa cho nước sạch trong. Thêm nước sôi vào vừa đủ. Hành tím nướng sơ cho thơm, rửa sạch bụi than, thả vào nồi nước dùng, giữ nóng nước dùng trên bếp.

Cho bún vào tô, trải ít miếng chả chiên hấp dẫn lên. Đổ nước dùng cá thật nóng vào. Rồi trải hành ngò cắt nhỏ, rắc thêm tiêu. Món bún chả cá ăn thường ăn kèm hành lá, hành củ tươi chứ không kèm rau thơm các loại. Những điều này đã làm nên đặc sản hương vị Qui Nhơn. Vì thế:

*“Ai về qua cửa Đê Gi,  
Nghe mùi chả cá chân đi không đành”.*

**ĐỖ ĐẶNG KIM YẾN**  
ACB GÒ VẤP - TP.HCM