

NHẬT BẢN

OSAKA-OKINAWA-NAGASAKI

Hồi ký của Nguyễn Duy Sỹ

Người viết tranh thủ đi hết chiều dài đất nước văn minh và xinh đẹp Nhật Bản, khi sức khỏe còn cho phép. Dù chỉ là cõng ngựa xem hoa với lòng mong ước sẽ có đủ điều kiện trở lại đây nhìn nha xem cho đã mắt.

Hai vợ chồng đáp chuyến bay thường lệ Vietnam Airline lúc 0:30 cuối tháng 5, khởi hành từ Saigon để có người đón buổi sáng ở phi trường Kansai, Osaka.

Lần này thì được phân công rõ ràng cho ngày hôm sau trong buổi ăn tối là: ‘Kẻ đi họp, người đi kiếm mồi nhậu’. Với khẩu lệnh :” No fishes no dinner !”. Dinner cho khoảng vài chục người thấy cũng woải. May mà cuối góc bàn, một volontaire đồng dạc :” Sỡ Sắn ! Don’t worry, I help you!”. Người Nhật thân thiện thêm chữ Sắn sau tên. (Lý sắn, Sơn sắn, Tân sắn, Tới sắn...)

Cũng cái tội ưa nô, lây từ CVK 58 Gò vấp mà rước họa vào thân. Số là mình hay show up chiến lợi phẩm từ sea fishing ngoài Cần giờ cho đến river fishing ở sông Saigon với hình chụp mình họa. Đích thị là tay sát cá. Rồi còn khoe đã từng lái SUV với Father Hải Râu câu tận bên Úc châu.. Nghe nói tới “Father”, mấy ông Nhật tin sái cổ. Không lẽ ông cha nói dóc. Đúng là gieo của nào gặt của đó ngay kiếp này.

Tình nguyện viên (volontaire nói trên) đưa hai lựa chọn:

- Off shore khởi hành 3:00.
- Gần bờ xuất phát 5:00

Tật già ham ngủ, mình chọn second option cho chắc ăn. Nói vậy, nhưng trần trọc cả đêm, chờ sáng. Đúng 4:45 một Toyota trở tới. Phóng nhanh theo hướng Kobe, khoảng 40km từ Osaka. Rồi thành phố Kobe, xe bon bon ra bờ biển. Đi qua nhiều làng mạc, nhà cửa còn nguyên thời nước Nhật trước 1945. Bác tài tranh thủ ghé vào một stop ven đường mua đồ ăn sáng tự động và loon café sữa nóng hổi.

Tới nơi nhiều cần thủ Nhật đã lên thuyền ra vị trí câu.





Liên doanh thủy sản Nhật-Việt đạt trên 20kg đủ loại cá cho tới 15:30, “nạn ngư” lớn nhất 7kg. Hai cần thủ chuyên và bán chuyên vật lộn gần 20’ với trự này mới đưa được vào bờ. Dư dả cho 20 thực khách. Tình nguyện viên ướp đá cẩn thận đưa về quán nhờ chế biến. Chủ yếu là ăn sống với wasabi, trù đầu và xương má đem chiên giòn. Chơi đẹp, tặng nhà hàng phần còn lại.



Mọi người không nghi ngờ về biệt tài câu cá dân Việt nữa. Thực tế thì các bạn Nhật đã khéo léo bố trí một cần thủ chuyên nghiệp đi cùng và liên hệ với nơi tổ chức dịch vụ chọn dùm chỗ ngồi tốt, bán loại mồi đặc biệt bén cho từng loại cá. Hèn chi khoảng 30' lại có một chuyên viên ra xì lò xì lò đổi appat (mồi) và target (mục tiêu). Chắc chắn lỗ vốn so với mua ở chợ, nhưng được cái cảm giác trên sung sướng dưới tê tê (cá hoảng sợ, người câu khoái chí). Một kỷ niệm khó quên bên đất bạn.



Cũng lây cái máu thích nhậu từ Việt kiều San Jose & Maryland, sáng hôm sau hai vợ chồng lấy xe lửa tham quan xưởng rượu Whisky SUNTORY YAMAZAKI, khoảng giữa Osaka-Kyoto.

Cũng không uổng công con gái mua cho cái Tour Yamazaki Distillery từ hơn tháng trước tại Vietnam. Reservation (paid) ghi rõ: thứ tư, ngày 24/5/2017 từ 12:20-13:40. Mọi thay đổi phải báo trước 24 tiếng bằng mail. Đi coi nấu rượu mà làm như đi coi chung kết World Cup không bằng.

Đủ biết Yamazaki Whisky Nhật Bản nổi tiếng thế nào. Năm 2003 loại rượu Single Malt whisky Yamazaki 12 Years đoạt huy chương vàng cuộc thi ISC (International Spirits Challenge). Năm 2010, tập đoàn Suntory đoạt danh hiệu “Nhà Sản xuất Hảo tửu của Năm” (Distiller of the Year),

cũng là lò rượu đầu tiên Nhật Bản được vinh dự này. Ngoài ra họ còn đoạt nhiều giải khác với loại rượu Single Malt Whisky Hakushu 12 Years, như:

- IWSC: The International Wine and Spirits Competition.
- WWA: The World Whiskies Award.
- SWSC: The San Francisco World Spirit Competition.

Các sản phẩm chủ yếu:

a- Single Malt Whisky:

a.1- Yamazaki 25 Years- 18 Years- 12 Years- Yamazaki.

a.2- Hakushu 25 Years -18 Years -12 Years - Hakushu.

b- Blended Whisky:

Suntory Whisky HIBIKI 30 Years -21 Years -17 Years - Hibiki Japanese Harmony.

Nghe liệt kê tên rượu thôi đã muốn xin rồi.

Khoảng 20 người một tour tham quan nhà máy trong thời gian 1 tiếng 20 phút. Đoàn khách tập trung điểm hẹn trước 15'. Sau khi nghe giới thiệu nhà máy bằng tiếng Anh (giọng “chuẩn” Nhật Bản) và lược sơ về giầy chuyền sản xuất: từ khâu chuẩn bị nguyên liệu, malting lúa mạch (Lúa mạch ==> Mạch nha), ủ men, chưng cất, pha mùi màu và lưu kho chờ đủ tuổi đưa ra thị trường. Cứ mỗi năm lưu kho “chờ đủ tuổi” hao 2,5% volume.

Vừa bước chân vào gian ủ du khách đã lão đảo ngậy ngất mùi whisky.



Ủ rượu



Chưng cất



Lưu kho



Thu hoạch

Nguồn nước, khí hậu, môi trường; nói chung là phong thổ nơi đặt nhà máy ảnh hưởng rất nhiều đến kết quả sản xuất và chất lượng rượu. Yamazaki nằm dưới chân ngọn núi Mt.Tennozan phía tây Kyoto khá lý tưởng, sau nhiều cân nhắc chọn lựa của Tập đoàn Suntory.

Cũng trong chuyến tham quan này mà hai “phèn” Việt Nam (thay vì hai Lúa là húy của Anh Võ) được biết “How to enjoy whisky” (Nghệ thuật thưởng thức rượu whisky) từ một hướng dẫn xinh đẹp bản xứ.

Nếu viết đầy đủ “nghệ thuật nhậu whiskies” theo Người đẹp thuyết minh, hẳn phải mất 10 trang A 4 (papier fort 21-18 xưa).



Xin tóm gọn:

Người ta dùng ly rộng vành để thưởng thức Whisky cả mùi lẫn vị.

Có thể uống sec, với đá + soda hoặc Natural Mineral Water (nước khoáng), tùy loại rượu. Nhưng cái món đá (ice) trước, rượu sau. Rượu trước, nước-soda sau. Rồi lắc-lắc; rồi ngửi-ngửi.

Sau sau - trước trước; lắc lắc - ngửi ngửi, giống như nhà bác học Antoine Laurent de Lavoisier làm thí nghiệm thì mới sành điệu.



Thực nghiệm

Không thua gì Bok Tiến mãi tận Vancouver phải cho vang “thở” trong “decanter” trước khi thưởng thức vậy.

Nghề chơi cũng lắm công phu!

Ngày hôm sau lên đường đi Okinawa, miền cực nam nước Nhật, cách Osaka khoảng 1500 km. Quần đảo duy nhất còn lại chưa nối xe lửa. Chuyến bay nội địa của hãng ANA mất gần 2 tiếng từ phi trường Itami (Osaka) mới đến được Naha Airport (Okinawa). Okinawa là phạm vi địa lý bao gồm hàng trăm đảo thuộc quần đảo Ryukyu. Trung tâm hành chính là thành phố Naha nằm trên đảo lớn nhất Okinawa. Quần đảo Senkaku, tranh chấp với Trung Hoa, cũng được Nhật Bản đặt vào phạm vi hành chính này.

Trong các chuyến bay nội địa Nhật du khách không cần xuất trình passport mà chỉ cần xuất trình E ticket. Sau khi hành lý và hành khách đã đi qua cổng soi an ninh, du khách được cấp một Security Certificate tiến thẳng đến cửa lấy boarding pass và cân hành lý ký gởi (nếu có). Mau nhẹ nhàng.

Trong xã hội Nhật Bản quan điểm đơn giản hóa để phục vụ hạnh phúc con người là chính. Người viết đã lưu ý nhiều quai xách tất cả hành lý trên Baggage Belt đều được nhân viên phi trường đặt quay ra ngoài để thuận tiện cho hành khách khi lấy valise.

(Xin khất chuyện Okinawa và Ngasaki vào dịp khác)

DS

Note: Cũng xin được trao đổi kinh nghiệm nho nhỏ khi đi máy bay du lịch nước ngoài.

Để ổ khóa valise ký gửi không bị nhân viên an ninh phá khi cần kiểm tra, chúng ta nên sử dụng khóa TSA.

Khóa TSA là gì? “TSA là tên viết tắt của Tổ Chức An Ninh Vận chuyển Hoa Kỳ (TSA - Transportation Security Administration) quy định về việc tất cả các hành lý cần được kiểm tra an ninh khi vận chuyển trên các chuyến bay quốc tế. Trong hiệp ước quốc tế về vận chuyển hàng không cho phép các nhân viên an ninh có thể mở vali ra để kiểm tra mà không cần sự cho phép của hành khách tham gia chuyến bay”. Nhân viên an ninh có chìa khóa để mở loại ổ khóa này.