

CHÂU ÂU

cá gì lạ không em?



MỤC LỤC

[Lời giới thiệu](#)

[Lời mở đầu](#)

[MÙA XUÂN - HÈ 2011](#)

[Aachen - Thành phố mùa xuân](#)

[Măng tây - Tình yêu của tháng Năm](#)

[Thần thánh Palio di Siena](#)

[Nắng mưa ở Assisi](#)

[Capri, c'est fini!](#)

[Đường nào cũng \(phải\) đến La Mã!](#)

[Elba và sự lựa chọn của Hoàng Đế](#)

[Trời vào thu chưa Spoleto?](#)

[Lanciano - Hội hè miên man](#)

[Umbria - Chưa xa đã nhớ](#)

[MÙA HÈ - THU 2014](#)

[Đi hytte mùa hè](#)

[Không ngủ ở Budapest](#)

[Nào, mình cùng fika nhé!](#)

[Chợ cá, cà phê và bánh quế](#)

[MÙA XUÂN - HÈ 2015](#)

[Vương vấn Stavanger](#)

[Paris có gì lạ không em?](#)

[MÙA XUÂN - HÈ 2016](#)

[Ceský Krumlov - Nàng thơ của dòng Vltava](#)

[Du xuân xứ sở fjord](#)

[Norway In a Nutshell](#)

[Mùa trái mọng và nấm rừng](#)

[MÙA THU - ĐÔNG 2017](#)

[Amsterdam - Đô thành tội lỗi](#)

[Sống hygge như người phương bắc](#)

[Một mùa Giáng sinh an lành](#)

[MÙA XUÂN 2018](#)

[Porvoo - Dưới mưa xuân lất phất...](#)

[Thay lời kết](#)

LỜI GIỚI THIỆU

Đã từng có một thời, tôi mê mẩn những cuốn sách du ký của các tác giả hàng đầu thế giới trong lĩnh vực này. Thế giới hiện lên một cách sống động, chân thực và đầy góc cạnh sáng tối qua ngòi bút của họ. Bây giờ, tôi vẫn đọc những cuốn sách như thế, của các cây bút trẻ hơn và tôi cũng bắt đầu dành sự quan tâm lớn hơn cho các tác giả Việt. Sách của họ bắt đầu dày lên, chiếm nhiều diện tích hơn trong những thư viện, hiệu sách, ở khu mà tại các hiệu sách lớn của nước ngoài luôn là khu rất lớn, phía trên có gắn dòng chữ “travel”.

Không nghi ngờ gì nữa, người Việt ngày càng đi nhiều ra thế giới. Họ không chỉ đi, ngắm nghĩa, trải nghiệm, thu nhận những điều hay ho, tích cực (và cảm nhận cả những điều tiêu cực), họ còn viết nữa. Đương nhiên, không phải ai trong số họ cũng là nhà văn. Nhiều trong số họ là du học sinh hoặc người Việt sống ở nước ngoài và họ viết rất khác với những tác giả du ký phương Tây. Bởi họ là người Việt, họ nhìn thế giới qua góc nhìn, văn hóa, ngôn ngữ và cảm nhận của người Việt. Đây không phải là những cuốn sách nghiên cứu về thế giới mà là tập hợp các ghi chép lại về những nơi họ đã đi qua, những gì họ đã ăn, những người họ đã yêu hoặc ghét, những kỷ niệm họ đã có. Họ chính là cầu nối giữa người Việt ở trong nước với thế giới, đưa độc giả theo chân họ ra nước ngoài và truyền cho độc giả cảm hứng đi.

Lê Thị Ngọc Quyên hay Misa Gjone, cũng không phải là một nhà văn. Nhưng cô gái trẻ này từ lâu đã được nhiều người biết đến qua blog mang biệt danh của cô. Đây không phải là một nơi post ảnh đẹp và những dòng văn hay mà là một cửa sổ đưa độc giả ra thế giới, cũng là một kênh để cô trải lòng mình sau những chuyến đi. Tôi đã có lần vào đọc blog của cô và nghĩ: Thật tiếc nếu Quyên không in những câu chuyện của mình thành sách nhỉ? Bây giờ thì câu hỏi ấy đã có lời đáp. Quyên đã in sách và đó

chính là cuốn sách mà các bạn đang cầm trên tay, viết về những hành trình mà cô đã đi trong nhiều năm, qua rất nhiều nơi ở châu Âu - nơi hiện cô đang sống cùng với gia đình nhỏ của mình.

Tôi, người cũng đã sống và làm việc ở châu Âu nhiều năm và phải thừa nhận rằng: Quyên không thể có những ghi chép sâu sắc đến thế về châu Âu, nếu không yêu nơi này bằng cả trái tim.

Đây là những thành phố ở Đức; là ngày hội ở Ý, trong những thành phố nhỏ; là đêm không ngủ ở Budapest; là thành phố ánh sáng Paris; là dòng Vltava ở Czech; là Na Uy, quê hương thứ hai của cô... Rất, rất nhiều những hành trình đã được viết ra, được kể một cách chi tiết, để độc giả có thể thấy, có thể cảm nhận được những hơi thở của cuộc sống ở đó, thông qua hình ảnh về những con người, những hoạt động văn hóa nghệ thuật. Điều ấy cho thấy tác giả không chỉ là người yêu thích cuộc sống ở khắp nẻo châu Âu mà còn khá am hiểu về những nơi cô đã đi qua. Không phải ai cũng làm được điều ấy. Không phải tác giả Việt nào, kể cả các nhà văn đã từng viết về châu Âu, cũng có được cái nhìn sâu sắc đến thế.

Nếu bạn tìm kiếm trong cuốn sách này những chỉ dẫn du lịch, chắc chắn bạn sẽ không thấy. Những chỉ dẫn đó bạn có thể thấy trong blog Misa Gjone của cô. Quyên là một người thích chia sẻ kinh nghiệm du lịch cho người Việt trên blog cá nhân, nhưng cuốn sách này là một tập hợp những bài viết thể hiện cảm nhận của tác giả về những nơi cô đã đi qua, đã in đậm các cảm xúc trong trái tim cô, một người đã đi trên những cung đường châu Âu từ những năm còn rất trẻ. Tôi cũng đi từ khi còn trẻ, nhưng tôi đến châu Âu vẫn còn sau Quyên và tôi cũng hơi ghen tị với Quyên về những cung đường và cảm nhận mà cô đã có ở đó, khi mới tuổi 20...

- TRƯƠNG ANH NGỌC

Nhà báo, tác giả du ký

LỜI MỞ ĐẦU

Một ngày cuối tháng 10 năm 2007, tôi lúc đó đang học năm nhất đại học, được mẹ chở đến nhà sách Xuân Thu trên đường Đồng Khởi, Quận 1 để mua hai quyển sách: Ngón tay mình còn thơm mùi oải hương và Oxford thương yêu. Những chuyến đi ngang dọc châu Âu của cô sinh viên Giáng Uyên cùng câu chuyện tình lãng mạn của Kim và anh chàng Fernando “bạn trai nhà người ta” đã nuôi lớn giấc mơ du học của tôi từ lúc đó. Suốt những năm đại học, tôi vùi đầu vào sách giáo khoa cùng các đầu sách tiếng Đức vừa hiếm vừa đắt đỏ để nâng cao kiến thức và vốn từ vựng chuyên ngành. Công sức học hành cuối cùng cũng được đền đáp. Tôi lần lượt tham dự các khóa học trao đổi ngắn hạn ở Đức và Ý, đều là học bổng toàn phần do chính phủ các nước cấp cho sinh viên nước ngoài. 22 tuổi, lần đầu tiên tôi biết đến châu Âu, biết đến những thành phố cổ kính, làng mạc thanh bình và những chuyến xe lửa cao tốc chạy êm như ru xuyên qua biên giới các nước. Ở Đức, tôi sống ở ngoại ô thành phố Düsseldorf, trong căn phòng nhỏ cùng hai cô bạn - một Thái Lan, một Phần Lan. Hằng ngày, tôi cùng một anh chàng Phần Lan cao lêu nghêu ở phòng bên cạnh chạy đua với chuyến xe lửa luôn đến trễ đúng năm phút để đến lớp học. Ở Ý, tôi sống ba tháng với một cô bạn người Ấn Độ trên căn gác xếp một ngôi nhà cũ ở Porta Pesa, trải đủ mọi vui buồn hờn giận với cô bạn khác màu da và bất đồng ngôn ngữ. Ngày chia tay, tôi đi trước vào buổi sáng, bỏ lại cô nàng ngồi ôm gối khóc hu hu như đứa trẻ.

Trở về Việt Nam vào tháng 9 năm 2011, tôi bắt đầu cuộc sống của một cô gái văn phòng sáng xách túi đi, chiều tối muộn xách túi về. Một buổi trưa nọ, lúc đang ngồi ăn cơm, mẹ tôi bỗng kể: “Hồi trước lúc con còn ở Ý, bà bán tàu hũ ngày nào cũng đi ngang qua đây, có bữa hỏi mẹ sao không thấy con cháu đâu, chỉ có hai ông bà già ngồi ăn cơm một mình như vậy”. Bữa trưa hôm đó, tôi ăn cơm mà lòng buồn rười rượi. Giấc mơ du học vẫn chưa nguôi ngoai, phần vì bốn tháng ngắn ngủi ở châu Âu chưa thể gọi

là đủ để tôi trải nghiệm cự lực địa, phần nữa vì tôi có ý định học tiếp cao học để củng cố kiến thức và chuẩn bị cho con đường tương lai. Tôi âm thầm tìm kiếm thông tin học bổng toàn phần của các nước châu Âu để tìm được khóa học thích hợp nhất với mình.

Tháng 4 năm 2014, tôi là một trong tám sinh viên Việt Nam nhận học bổng toàn phần cho khóa học cao học tại Thụy Điển. Vậy là tôi lại khăn gói lên đường. Cuộc sống sinh viên ở nước ngoài không hề dễ dàng như tôi tưởng dù không phải lo toan về vấn đề tài chính. Cách học thụ động ở Việt Nam khiến tôi mất một khoảng thời gian mới có thể đuổi kịp phong cách năng động và dân chủ ở châu Âu. Tôi kết thân với vài người bạn: chị H. là đồng hương Việt Nam cũng là bạn chung nhà với tôi suốt thời gian ở Gothenburg, M. là người Palestine lấy chồng cũng là đồng hương ở Thụy Điển và một số bạn bè người Đức, Thụy Điển khác. Những tháng ngày sinh viên vô âu vô lo cộng với túi tiền rủng rỉnh giúp tôi có cơ hội du lịch một số nước trong khu vực Schengen. Sau mỗi chuyến đi, tôi gom góp thông tin và hình ảnh rồi viết bài đăng báo ở Việt Nam.

Trước khi sang Thụy Điển, tôi từng làm biên tập viên mục Du lịch cho tòa soạn báo Thế giới văn hóa online. Vì vừa là người biên tập vừa viết bài nên tôi thấu hiểu tâm trạng của các cộng tác viên báo giấy: Người viết thì đầu tư nội dung thật nhiều, viết thật dài nhưng khi tới tay biên tập thì bài bị cắt cho... thật ngắn để vừa với “đất” của chuyên mục. Sau bao nhiêu năm vừa làm “kẻ cắt” vừa làm “người bị cắt”, tôi quyết định lập một trang web du lịch cho chính mình, nơi tôi có thể viết thoải mái mà không lo bị cắt chữ. Website ban đầu chỉ là nơi đăng lại những bài du ký, sau trở thành nơi tôi chia sẻ kinh nghiệm du lịch đây đó, các hàng quán ngon hay những tip hay ho mà tôi học được trên đường thiên lý.

Khi nhận được lời mời hợp tác xuất bản từ Sống, tôi mới có dịp để xem lại hết toàn bộ gia tài viết lách của mình từ năm 2012 đến nay. Khi biên tập lại những bài viết này, tôi ngỡ ngàng bởi sự thay đổi trong cuộc sống của chính mình được thể hiện qua nhiều chi tiết rải rác và câu chữ trong các bài viết ấy. Từ một cô sinh viên mới ra trường “chân ướt chân ráo” đến châu Âu lần đầu cho đến khi tôi lập gia đình và trở thành mẹ, từ

những ngày ngỡ ngác đi sai trạm xe lửa ở Đức cả nửa tháng trời cho đến khi trở thành blogger du lịch rong ruổi khắp châu Âu với chiếc ba lô tím sẫm và chiếc máy ảnh Olympus cũ mèm. Để lưu lại hành trình ấy, các bài viết trong du ký Châu Âu có gì lạ không em? sẽ được sắp xếp theo trình tự thời gian được viết thay vì theo quốc gia.

Mời bạn, cùng tôi đi qua những miền đất lạ.

- MISA GJIONE

Na Uy, 4/4/2019

MÙA XUÂN - HÈ 2011

Tháng 5 năm 2011 đánh dấu lần đầu tiên tôi đặt chân đến châu Âu để tham dự khóa học ngắn hạn do DAAD (Viện Trao đổi Hàn lâm Đức) cấp học bổng. Sinh ra và lớn lên ở thành phố năng động nhất Việt Nam nhưng lần đầu tiên ra nước ngoài, tôi không khỏi ngỡ ngàng trước một châu Âu mới lạ. Ngày đầu tiên trên đất Đức, tôi học được một điều rằng: Người Đức rất dễ thương, tốt bụng lại còn rất đẹp nữa. Điều này khác hẳn với những gì tôi thường nghe mọi người nói về nước Đức: Con người lạnh lùng, khô khan và... không đẹp.

Sau khi bảo vệ thành công luận văn tốt nghiệp vào đầu tháng 6, đến cuối tháng, tôi lại tiếp tục xách ba lô đến Ý trong vòng ba tháng thông qua học bổng do Bộ Ngoại giao Ý cấp, dành cho những người theo học tiếng Ý tại Việt Nam. Đây coi như là lần thứ hai tôi đến châu Âu dù cả hai lần chỉ cách nhau một tháng. Tôi trải qua ba tháng hè tuyệt vời nhất của tuổi 20 ở Perugia, miền trung nước Ý. Dưới ánh mặt trời chói chang của mùa hè Địa Trung Hải, nước Ý đã trở thành tình yêu trong tôi.

AACHEN - THÀNH PHỐ MÙA XUÂN

Vào cuối tuần, tôi hay cùng nhóm bạn “Hợp chúng quốc” của mình bắt tàu ICE¹ đi du lịch bụi khắp nước Đức.

[¹ Inter City Express: Tuyến tàu kết nối các thành phố trung tâm của Đức với châu Âu, tốc độ tàu có thể đạt tới 320km/h.]

Tôi đi để ngắm đất nước xinh đẹp từng oằn mình dưới đạn bom chiến tranh khốc liệt để rồi vươn lên thành đầu tàu kinh tế của châu Âu hiện đại; nhìn những thành phố thương mại với những tòa nhà chọc trời kiêu hãnh in bóng lên nền trời xanh nhạt; chiêm ngưỡng những mái nhà cổ kính như trong Truyện cổ Grimm mà nếu bất chợt thấy cô bé Lọ Lem cùng chiếc xe bí ngô chạy ngang trước mặt hẳn cũng không làm tôi bất ngờ là mấy. Và rồi trong những chuyến đi ngang dọc ấy, tôi chọn đến Aachen vào một ngày xuân nắng ấm...

Từ Düsseldorf đến Aachen mất hơn một giờ đi xe lửa nhưng khí hậu khác hẳn. Ở Düsseldorf, không khí có phần hơi khô; vào mùa xuân, gió từ sông Rhein thốc lên những con đường nhỏ lát đá nhẵn thín bước chân người, càng khiến thành phố thêm phần lạnh lẽo. Đến Aachen, thời tiết ấm hơn hẳn, mới đầu tháng Năm mà nắng vàng đã rọi lấp lánh khắp thành phố, không khí cũng ấm hơn và thoáng trong không trung, mùi lưu huỳnh dễ khiến người phương xa mới đến cảm thấy hơi choáng váng.

Ngay trước lối vào khu phố cổ Aachener Altstadt, vòi phun nước Elisenbrunnen với màu sơn trắng là một trong những nét gây ấn tượng với du khách lần đầu đến đây. Elisenbrunnen được xây theo lối kiến trúc vòng cung kiểu Roman với hàng cột cao vút, chính giữa sảnh lớn là hai bức tượng đầu sư tử dát vàng, miệng phun nước. Do Aachen nằm trên miệng núi lửa đã ngưng hoạt động nên nguồn nước ngầm ở đây lúc nào cũng nóng

và có nồng độ lưu huỳnh khá cao. Người Đức tin rằng việc ngâm mình trong làn nước nóng ở Aachen có thể giúp chữa một vài chứng đau nhức khớp của người lớn tuổi, thậm chí uống nước ở đây có thể trị một số bệnh về đường tiêu hóa. Tuy nhiên, không giống như các thành phố khác, người dân và du khách ở Aachen thường không được khuyến khích hứng nước từ vòi công cộng để uống.

Bước qua cổng Elisenbrunnen, một Aachener Altstadt xinh đẹp như vương quốc Far Far Away trong truyện thần tiên hiện ra trước mắt chúng tôi. Màu xanh ngắt của hàng cây trong công viên, màu xanh nhạt của nền trời châu Âu đầu xuân, màu xám đen rêu phong cổ kính của Giáo đường Aachen (Aachener Dom), màu pastel của những dãy nhà cổ, màu xám nhạt của những viên đá lát đường lép bép vui tai khi xe đạp chạy qua khiến tôi chỉ còn biết ngơ ngẩn đứng nhìn bức tranh thanh bình của thành phố.

Aachen nằm ngay ngã ba biên giới Đức - Bỉ - Hà Lan nên người dân ở đây nói chuyện bằng thứ tiếng Đức dễ nghe của vùng Nordrhein-Westfalen pha lẫn giọng địa phương đôi phần giống tiếng Hà Lan được phát âm bằng giọng mũi đặc trưng của người Pháp.

Aachener Altstadt, giống như vô vàn phố cổ khác ở Tây Âu, là quần thể kiến trúc bao gồm bảo tàng, nhà thờ lớn, tòa thị chính và hàng loạt dãy nhà màu sáng nhạt với ban công sắt uốn tinh xảo được sơn đen và mái ngói cong cong kỳ lạ. Tuy nhiên, điểm đặc biệt của Aachen không phải ở những điều ấy mà là sự hiện diện của nước ở khắp nơi trong thành phố.

Ở điểm này, tôi thấy dân Aachen có quan niệm về phong thủy khá giống với người phương Đông: Người Aachen cho rằng nguồn nước chuyển động là biểu tượng cho dòng tiền luân chuyển, làm ăn thịnh vượng, mua bán nhộn nhịp. Chính vì thế, ở khắp các ngõ ngách của thành phố, đâu đâu ta cũng có thể bắt gặp những đài phun nước với đủ kích cỡ, hình dạng và màu sắc, từ to đùng như tượng sư tử đặt tại quảng trường đông đúc tới nhỏ xíu như những rãnh nước hình chiếc lá được khoét vào lòng đường ở trong khu phố hẹp, từ cổ kính với màu đồng đã xỉn và rêu bám quanh đến hiện đại với vòi phun và đèn nhấp nháy.

Không nổi tiếng như đài phun nước Trevi của thành La Mã nên những đài phun nước ở Aachen không có cảnh du khách đứng làm râm cầu nguyện rồi vung tay ném những đồng xu qua đầu để cầu mong điều ước thầm kín của mình chóng thành hiện thực. Vì chưa có dịp đến Trevi, tôi bèn chọn một bồn nước nhỏ gần nơi mình đang đứng, có hình những pho tượng đang trong tư thế... ngửa tay xin tiền và rồi lại trao đổi những đồng tiền với các pho tượng khác để đứng lim dim mắt, lẩm nhẩm mơ ước của mình. Không biết là trùng hợp ngẫu nhiên hay vì đài phun nước ở Aachen thật sự linh nghiệm mà ít lâu sau, điều ước nhỏ nhoi của tôi trở thành sự thật.

Ngoài đài phun nước, ở mọi con đường và bức tường của thành phố, người ta còn bắt gặp một biểu tượng rất độc đáo mà khách mới đến có thể nhầm lẫn đây là la bàn với các chữ viết tắt theo tiếng Latin: K-L-R-S. Đó chính là chữ viết tắt của Kalorus - Hoàng đế Charlemagne lừng lẫy. Lần đầu tiên đến Aachen vào dịp Giáng sinh năm 768, Hoàng đế Charlemagne đã biến thành phố nhỏ bé vùng biên giới này thành một trong những trung tâm chính trị cho cả đế chế và trở thành khu nghỉ dưỡng mùa đông cho chính ngài. Cũng chính ở Aachen, ngài trút hơi thở cuối cùng của mình vào năm 814. Ngày nay, tượng đài Hoàng đế Charlemagne được đặt ở quảng trường chính, tòa thị chính cùng những công trình kiến trúc được xây dựng dưới thời ngài trị vì đã làm nên một phần lịch sử của Aachen.

Đến Aachen vào độ tháng Năm, ngoài việc ngắm no mắt những đài phun nước với đủ kiểu dáng kỳ lạ, tham quan nhà thờ lớn Kaiserdom với lối kiến trúc Gothic nhấn mạnh chiều cao ngất ngưỡng và vô số những công trình kiến trúc độc đáo khác của thành phố, tôi còn có một niềm vui thú khác: ẩm thực mùa xuân.

Ở Đức, tháng Năm và tháng Sáu hằng năm là mùa măng tây. Khắp mọi ngõ ngách trong lòng nước Đức, chỉ cần bạn đến một quảng trường bất kỳ, ở một thành phố bất kỳ và ngó vào một xe bán hàng nông sản bất kỳ là đã có thể thấy những bó măng xanh hoặc trắng thuần dài mỡ màng, được bó cẩn thận bằng sợi rơm vàng óng như vừa thu hoạch ở quê mang lên và được bày biện gọn gàng, chờ khách đến chọn lựa.

Mùa mǎng tây ở trời Tây ấy có gì lạ?

MĂNG TÂY - TÌNH YÊU CỦA THÁNG NĂM

Theo lời Vanessa, cô bạn cùng lớp người Tây Ban Nha của tôi, thì mùa măng tây thường kéo dài tám tuần, từ đầu tháng Năm đến cuối tháng Sáu với khoảng 55.000 tấn măng tây được tiêu thụ trên toàn nước Đức. Đến bất cứ thành phố lớn nhỏ nào ở Đức trong khoảng thời gian này, bạn đều có thể bắt gặp những xe tải nhỏ, những ki ốt dã chiến bán măng tây tươi thán nhiên “cắm trại” trên vỉa hè rộng lớn, bên hông nhà thờ hay trước cổng các khu thương mại sầm uất - một điều hiếm thấy ở các nước châu Âu². Nhưng chẳng có ai buồn bắt bớ nhau cả. Đơn giản vì cả nước Đức đang đắm mình với tình yêu măng tây!

[² Lần đầu tiên tôi đến châu Âu là năm 2011 và cho rằng những cảnh bày bán “lung tung” như thế là không phổ biến nhưng sự thật là các ki ốt hoặc xe bán hàng này đều phải được thông qua trước khi được phép buôn bán ở địa điểm công cộng.]

Như chàng trai si tình muốn chứng tỏ tình yêu với người con gái mà anh thầm thương trộm nhớ, từ tháng Tư, dân tình đã rục rịch cho in hàng loạt tờ bướm, áp phích, quảng cáo rao vặt thậm chí cả sách dạy nấu ăn mỏng dính phát miễn phí nơi công cộng với chủ đề chính chẳng có gì khác ngoài măng tây đang độ vào mùa.

Vào ngày đầu tiên của mùa măng, tôi ngạc nhiên khi thấy một hàng dài những người kiên nhẫn xếp hàng trước một ki ốt con con sơn màu trắng dựng trước trung tâm thương mại Düsseldorf Arcaden nhộn nhịp. Anh chàng bán hàng mặc quần yếm và mang ủng cao su thoăn thoắt cho măng vào máy bào rồi lại cân đo đong đếm từng bó măng tươi rói. Người mua ai nấy đều trong tâm trạng chờ đợi mùa măng từ hè năm trước như đợi chờ cô nhân tình đồng đánh. Thế mà vẫn yêu và vẫn chờ, không dứt ra được!

Đối với một kẻ ngoại đạo với những món ăn nhiều bơ sữa và kem béo như tôi, mùa măng tây ở Đức quả là quãng thời gian rất thú vị. Nhà nhà ăn măng, người người ăn măng đến cả căng tin trường đại học cũng bày một tấm bảng đen, trên viết mấy dòng, đại ý: Hôm nay nhà ăn có món măng tây, giá cho phần ăn đặc biệt tăng thêm 5 euro! Người Đức ăn nhiều, nói nhiều về măng đến mức đôi khi khiến ta tưởng như đó là một thứ tôn giáo ẩm thực đầy mê hoặc. Nhưng bạn ơi, không mê hoặc sao được khi sau bao tháng ngày chờ đợi, bạn sẽ lại được cầm trên tay bó măng tươi rói, thon dài như ngón tay người nghệ sĩ dương cầm, được gói trong lớp giấy mỏng màu vàng rơm, lại thêm dây lạt buộc quanh thân măng còn vương chút đất cát, được hít hà mùi thơm đặc trưng của măng, mùi hăng của đất, cả mùi giấy gói nữa... Khách mua xong cứ thế bỏ luôn vào túi hoặc giỏ xe đạp, hoặc cầm trên tay mang về nhà. Một bó măng ngon như thế gói được cả hương vị mùa xuân.

Cùng thời điểm này, tôi có dịp đến Na Uy trong vòng một tuần để ăn mừng lễ Quốc khánh Na Uy với gia đình người bác ruột. Đến nơi mới thấy, nếu ở Đức, người ta nâng niu và háo hức với măng tây bao nhiêu thì ở Na Uy, người ta lại hời hợt với món ngon này bấy nhiêu. Trong siêu thị hay ngoài chợ, măng tây vẫn xuất hiện nhưng kẻ mua người bán không có vẻ gì thiết tha chờ đợi mùa măng như ở Đức. Măng tây ở đây được bỏ vào túi nhựa, hút chân không xếp lếp rồi bày trong ngăn mát, chỉ nhìn thôi là đủ khiến những trái tim thôn thức vì măng tây như vỡ vụn ra trăm mảnh! Sau một tuần lang thang Na Uy, tôi nghiệm ra rằng, chỉ có ở Đức người ta mới yêu, mới cuồng măng tây đến thế!

Mùa xuân năm ấy, tôi đã ăn rất nhiều măng tây. Hẳn nhiên không tới 2 kilôgam/người như tờ báo địa phương đã đăng tin ngay trên trang nhất vào ngày kết thúc mùa măng nhưng ít nhất cũng đã khiến tôi có thêm một món mới vào danh sách “ăn được” của mình. Tôi đã trải nghiệm từ những món đơn giản như trứng tráng măng tây, súp kem măng tây ăn với bánh mì lúa mạch ở căng tin trường đến món đặc sản off-menu của một nhà hàng ở Aachen, măng tây tươi với thịt ngỗng và xốt trứng gà kiểu Hà Lan gần 15

euro một đĩa, để rồi khi mùa măng đi qua, tôi mới biết mình đã phải lòng món ngon xứ lạ này mất rồi.

THẦN THÁNH PALIO DI SIENA

Nói về thể thao của nước Ý, tôi đoán chắc nhiều người sẽ nghĩ ngay đến giải đấu Serie A hấp dẫn với những câu chuyện hậu trường kịch tính, những cái tên đã đi vào huyền thoại bóng đá thế giới như Roberto Baggio, Paolo Maldini... và những tifosi³ cuồng nhiệt theo đúng nghĩa “ăn bóng đá, ngủ bóng đá”. Thế nhưng, ít ai biết rằng, ở một thành phố nhỏ thanh bình của xứ Tuscany, người ta còn mê mẩn một môn thể thao khác xuất hiện từ thời Trung Cổ, mỗi năm thu hút hàng trăm nghìn lượt du khách đến theo dõi, reo hò cổ vũ đến rũ người và lạc giọng ở Piazza del Campo - “cái rôn méo” của nước Ý. Sức hút mãnh liệt ấy là từ Palio di Siena - cuộc thi đua ngựa không dùng yên nổi tiếng của Siena.

[³ Tên gọi của cộng đồng người hâm mộ thể thao Ý, thường là bóng đá.]

Palio di Siena vốn dĩ là một cuộc thi đua bò (bufalate), sau đổi thành đua lừa (asinate) và cuối cùng là đua ngựa không dùng yên, được tổ chức lần đầu vào năm 1656 ở quảng trường Piazza del Campo. Hằng năm, cuộc đua ngựa rầm rộ này được tổ chức hai lần: lần thứ nhất vào ngày 2 tháng 7 và lần thứ hai vào ngày 16 tháng 8. Vừa mới “chân ướt chân ráo” đến Perugia vào những ngày cuối tháng Sáu, lại bắt gặp ngay tờ quảng cáo về Palio di Siena, tôi cùng hai người bạn mới quyết định sẽ đến Siena để trải nghiệm cuộc đua sắp diễn ra.

Thành phố Siena được chia làm 17 khu vực⁴, giống như phường ở Việt Nam. Mỗi phường mang một cái tên rất ngộ nghĩnh như phường Con Ó, phường Con Sâu, phường Con Cú Nhỏ, phường Ốc Sên, phường Con Ngỗng, phường Cái Tháp, phường Ngọn Sóng... Hằng năm, 17 phường sẽ tiến hành chọn ra 10 phường thi đấu Palio chính thức. Cách thức phân chia cũng khá đơn giản: Bảy phường được chọn sẽ là những phường chưa tham

dự mùa giải Palio của năm trước và ba phường còn lại sẽ được chọn bằng cách bốc thăm ngẫu nhiên.

[⁴ Nguyên gốc tiếng Ý của từ này là contrada (số ít) và contrade (số nhiều).]

Những phường được chọn sẽ bắt đầu luyện tập ngày đêm. Những con ngựa đua tốt nhất và những tay nài cự phách nhất sẽ được luyện tập, tắm rửa theo chế độ đặc biệt thậm chí ngựa và nài còn được Đức Cha ban phép thánh trước mỗi cuộc đua. Đúng là chỉ có ở Ý người ta mới có sự kết hợp lạ thường giữa đức tin vào Thiên Chúa và sức mạnh của thể thao như thế!

Ở châu Âu nói chung và ở Ý nói riêng, quảng trường chính là linh hồn của thành phố. Người ta có hàng tỉ lý do cho việc tụ tập ở quảng trường: để sưởi nắng, để ăn uống, để ca hát, để tán chuyện... và ở Siena là để xem miễn phí cuộc đua thần thánh Palio.

Không giống với đa số những quảng trường nổi tiếng khác trên thế giới, Piazza del Campo không vuông vức hay tròn trĩnh mà lại mang hình vỏ sò và hơi dốc theo thế đất. Toàn bộ quảng trường được lát gạch đỏ, xếp theo hình xương cá. Phía “đuôi” của vỏ sò là Fonte Gaia, nghĩa là “suối nguồn hạnh phúc”- một tác phẩm kiệt xuất của nhà điêu khắc thời Phục Hưng Jacopo della Quercia. Sau này, Fonte Gaia được thay thế bằng một bản sao gần như hoàn chỉnh so với bản gốc. Cũng chính ở đây, vào kỳ đua ngựa đầu tiên của năm, khoảng 200.000 người đến từ khắp nơi trên thế giới sẽ tụ tập và chen lấn nhau, cốt giành cho được chỗ đứng tốt nhất để xem đua ngựa.

Nhóm chúng tôi đến Siena vào khoảng 10 giờ sáng, ai nấy đều mệt nhoài và ngái ngủ sau chuyến đi từ sáng sớm. Từ bãi đậu xe ở ngoài rìa thành phố, tôi đã có thể đoán được độ “nóng” của cuộc đua này thông qua số lượng xe khách khổng lồ cùng vô vàn xe hơi cá nhân, xe romoóc du lịch đang yên vị trong bãi và một hàng dài những taxi người Ý thiếu kiên nhẫn đang bấm còi inh ỏi phía sau lưng. Người Ý vốn không nổi tiếng về độ kiên nhẫn mà!

Từ chỗ gửi xe, chúng tôi bắt đầu đi bộ vào trung tâm thành phố. Khắp các cửa hàng lưu niệm, cờ phướn, khăn choàng, băng rôn của 10 phường đua được bày bán la liệt. Các công ty chuyên về cá cược cũng nhân cơ hội này mà bày ra lắm chiêu trò, hồng dụ dỗ những ai có máu đỏ đen. Tôi có ý muốn mua một chiếc khăn choàng cổ của phường đua để kỷ niệm nhưng lại phân vân vì lẽ tôi không biết phường nào có cơ may giành chiến thắng và cũng chẳng biết cổ động viên của từng phường sẽ đứng ở khu vực nào trong quảng trường. Sẽ không “phải phép” nếu tôi chọn cho mình chiếc khăn choàng của phường Con Ngỗng mà lại đứng reo hò cổ động ở khu vực của phường Con Sâu và ngược lại. Mà tôi cũng không thể mua hết 10 chiếc khăn quàng cổ một lúc được! Rốt cuộc, sau một hồi đứng tần ngần ở cửa hàng bán đồ lưu niệm, tôi chỉ mua cho mình quả cầu thủy tinh có hình quảng trường Piazza del Campo.

Càng gần tới giờ đua, phố phường lại càng rộn rã hơn. Toàn bộ phố cổ Siena như được lấp đầy bởi tiếng người cười nói rôm rả, tiếng reo hò ca hát của “tifosi đua ngựa”, văng vẳng bên tai còn có cả tiếng còi xe liên hồi của những người khách phương xa. Người Ý ồn ào huyên thuyên về cuộc đua, về những kèo cá cược. Du khách châu Á lần đầu đến đây thì nhau chụp ảnh bởi đây là một trong những quảng trường đẹp nhất thế giới.

Người châu Âu đến từ nơi khác thì nói chuyện dẹt dẹt, thề thốt như những nhà quý tộc nhưng nội dung cũng chỉ xoay quanh Palio di Siena và các trò đỏ đen. Piazza del Campo hôm ấy như thổi nam châm cực mạnh, thu hút gần 200.000 con người đủ mọi quốc tịch, màu da.

Ở châu Âu, vào mùa hè, trời còn sáng rõ đến tận 9 giờ tối. Ngay từ tầm 5-6 giờ chiều, dòng người đã ùn ùn đổ về quảng trường. Họ bắt đầu tranh giành, cãi cọ, kèn cựa nhau từng vuông gạch, cốt để có được chỗ xem đua ngựa tốt nhất. Những tòa nhà xung quanh với ban công nhìn thẳng ra quảng trường tha hồ hút bạc nhờ vào việc... bán chỗ ngồi. Tôi nghe loáng thoáng một chỗ ngồi đẹp từ ban công của một khách sạn hạng xoàng vào thời điểm này có giá khoảng 500-1.000 euro. Gần 7 giờ tối, trời bắt đầu mưa nhẹ. Cả quảng trường bỗng chốc vỡ òa trong tiếng la ó của cả trăm nghìn con người. Nhưng may mắn thay, cơn mưa hè chỉ kéo dài vài phút,

không đủ ướt đôi vai trần của những cô gái Nam Âu đang làm nũng người yêu.

7 rưỡi tối, những nghi thức đầu tiên của Palio di Siena bắt đầu. Người nọ bảo người kia, cả quảng trường ồn ã bỗng nhiên im phăng phắc. Chiếc xe bò chở Cha xứ, các vị chức sắc tôn giáo, Thị trưởng cùng các nhân vật quan trọng khác bắt đầu tiến vào trung tâm quảng trường. Theo sau họ là 10 chú ngựa và nài, đại diện cho 10 phường đua của năm, lần lượt phi nước kiệu đến vạch xuất phát. Quảng trường lúc này được quây lại bằng hàng rào, “gói gọn” mấy trăm nghìn con người đang nín thở vì hồi hộp lại trong một vòng tròn rộng. Xung quanh vòng tròn, đội cổ vũ và ban giám khảo sẽ ngồi quan sát từ trên cao.

Cuộc đua bao gồm ba vòng chạy quanh quảng trường, ngựa của phường nào về đích trước sẽ chiến thắng. Thoạt nghe thì có vẻ đơn giản nhưng đây là một cuộc đua rất nguy hiểm. Vì không dùng yên ngựa để cố định thế ngồi của nài nên khả năng xảy ra chấn thương rất cao. Ở những khúc cua gắt, nếu non tay, nài sẽ làm ngựa ngã, kéo theo một loạt ngựa của các phường khác cũng bị vấp. Có khi nài còn bị ngựa đè lên người hoặc nghiêm trọng hơn là bị kéo lê một quãng dài. Cũng có trường hợp nài đã được kéo ra khỏi vòng đua an toàn, trong khi ngựa cứ cắm đầu mà chạy. Những lúc ấy, mọi người được một phen thót tim vì không ai dám chắc chú ngựa không được cầm cương ấy sẽ không đâm sầm vào hàng rào, gây thương tích cho khán giả.

Cuộc đua năm 2011, tôi chen chúc trong đám đông cổ vũ của phường Con Ngỗng. Và kỳ diệu thay, “chúng tôi” đã chiến thắng. Người dân phường Con Ngỗng ôm chầm lấy nhau, trao nhau những nụ hôn nồng thắm. Những ai đã đặt cược vào chú ngựa của phường này thì vui mừng khôn xiết. Họ bắt tay nhau, họ gần như phát khóc vì sung sướng. Tuy tôi không phải cổ động viên của họ nhưng vì tập trung ở khu vực này nên cũng được nhận rất nhiều baci⁵ từ những anh chàng Địa Trung Hải. Bỗng dưng, tôi cảm thấy mình như là một phần của họ. Tôi vui mừng vì chiến thắng của “đội nhà”, tôi hò reo đến lạc giọng những câu hát của phường Con Ngỗng vừa mới được cậu bé đứng bên cạnh chỉ cho, tôi đáp lại những cái ôm nồng

ấm của những con người xa lạ. Có lẽ tôi không phải nói nhiều về cách người Ý ăn mừng chiến thắng. Cứ nhìn vào cách họ ăn mừng trong bóng đá thì biết.

[⁵ Từ tiếng Ý, có nghĩa là “nụ hôn”.]

10 giờ đêm ở Siena, tôi theo dòng người đi qua phường Con Ngỗng và tôi đã hiểu thế nào là hạnh phúc. Cả khu phố như vỡ òa trong chiến thắng, trong tiếng cười nói không ngớt, trong những tiếng ca hát vang trời, trong hương men của vang Ý và trong tim của những người đã đến, đã thấy và đã cùng chiến thắng với Palio.

NẮNG MÙA Ở ASSISI

Đầu mùa hè, gia đình ông anh họ quyết tâm dắt díu nhau từ Na Uy xuống tận thành phố Perugia ở phía nam châu Âu thăm tôi vào những ngày nắng Địa Trung Hải đang hào phóng phủ xuống nước Ý một màu vàng như rót mật. Tranh thủ những ngày đầu khóa học, thời khóa biểu còn đôi khoảng trống, chúng tôi bắt xe lửa khởi hành từ Perugia (thủ phủ xứ Umbria) đến Assisi, quê hương của Thánh Francesco - vị thánh bảo trợ cho nước Ý.

ASSISI- MỘT NGÀY NẮNG

Đến Assisi tầm 4 giờ chiều, nắng vẫn còn gay gắt trên nền trời xanh không một gợn mây, tôi ngơ ngẩn trước vẻ đẹp quá đổi dễ thương của thành phố. Bước chân ra khỏi nhà ga trung tâm, chúng tôi lạc vào một con phố rộng với dãy nhà gạch mà chất liệu đá cứng đặc trưng dùng để làm tường có thể thay đổi màu theo sắc nắng. Lúc này, nắng chiều hè đang khiến những bức tường ửng hồng và lấp lánh như má cô gái Nam Âu điệu đà. Dọc đường vào phố, chúng tôi đi qua một dãy nhà gạch với ban công nhỏ xíu treo những chậu hoa phong lữ đỏ rực xen tím ngắt đung đưa nhẹ nhẹ. Trên vỉa hè, những chiếc ghế gỗ nâu bóng với tay vịn bằng sắt đen đặt dọc bên đường như mời gọi khách bộ hành phương xa hãy nghỉ chân một lúc. Thi thoảng vọng lại tiếng cười đùa trò chuyện của các cậu bé người Ý với đôi mắt xanh hút hồn và khuôn mặt đẹp như những vị á thần Hy Lạp vừa đi lướt qua chúng tôi.

Sau 15 phút tản bộ dọc theo con phố chính, chúng tôi đến Basilica di Santa Maria degli Angeli nổi tiếng với tượng Madonna bằng vàng trên đỉnh mái và Porziuncola - một nhà thờ nhỏ hơn nằm trong lòng Vương cung Thánh đường, nơi tập trung những con chiên dòng francescana đến cầu nguyện. Quảng trường Porziuncola tấp nập là nơi “hội tụ” của những xe đẩy bán hàng lưu niệm, những tán cây thấp sum sê lá và những quán cà phê bán thứ thức uống ngon chết người. Dễ có cảm giác người dân Assisi đổ hết ra

đường để tận hưởng một chiều hè đẹp trời, như thể chỉ ngày mai thôi, mùa đông lạnh lẽo sẽ tràn đến ngay vậy.

Quyết tâm phải đến bằng được Basilica di San Francesco, Di sản Văn hóa Thế giới được UNESCO công nhận năm 2000, chúng tôi vào một quán frappè⁶ nhỏ đối diện quảng trường, kiên nhẫn chờ đợi chuyến xe buýt kế tiếp sẽ đến trong vòng 15 phút nữa. Còn gì tuyệt vời hơn một buổi chiều hè oi ả được nhâm nhi thứ nước uống béo ngậy và lạnh mát, thơm lừng hương chocolate và vị bạc hà trong một gelateria⁷ sơn màu cam cũ kỹ, lười biếng nhìn thế giới bên ngoài chậm chậm trôi.

[⁶ Sữa lắc.]

[⁷ Tiệm kem.]

Mất thêm 20 phút đi xe, được ngắm no mắt những vườn ô liu xanh ngát, cuối cùng chúng tôi cũng đến được Centro Storico d'Assisi - khu phố cổ trung tâm nằm trên đỉnh đồi. Trên xe, khi biết chúng tôi lần đầu đến đây và chưa biết sẽ khám phá khu phố cổ như thế nào, một hành khách trung niên dễ thương đã đưa ra gợi ý tỉ mỉ: Nên tranh thủ đến thăm La Basilica di San Francesco khi trời còn nắng để tận mắt chiêm ngưỡng công trình kiến trúc tôn giáo đẹp như mơ này sáng bừng lên trong ánh hoàng hôn rực rỡ. Sau đó, hãy đảm bảo mình đang mang đôi giày đi bộ cực tốt để có thể khám phá ngõ ngách cổ kính của thành phố hơn nghìn năm tuổi này trước khi màn đêm phủ xuống Assisi tắm thảm xanh da trời tuyệt đẹp. Nếu đói bụng, hãy ghé vào một quán ven đường và gọi món torta al testo⁸ - đặc sản Umbria chính hiệu - sau đó nhâm nhi một cây kem ốc quế to đùng. Cuối cùng chỉ cần thông thả tản bộ xuống trạm xe ở lưng chừng núi, hít thở không khí trong lành và ngắm nhìn mặt trời đỏ ối như trái cam từ từ “đi ngủ” trong khi đợi chuyến xe cuối về lại nhà ga chính.

[⁸ Món bánh mì lát hình tròn dẹt, nhân bánh thường là thịt nguội và phô mai. Torta al testo có nghĩa gốc là “bánh trên vỉ nướng bằng gang”.]

Với lời chỉ dẫn tận tình và chi tiết như thế, chúng tôi nhanh chóng tìm đến La Basilica theo hướng các bảng chỉ dẫn cắm chi chít trên đường và cả

trên mặt tiền của những ngôi nhà tường nâu cổ kính. Mọi con đường ở đây đều dẫn đến Basilica di San Francesco lộng lẫy và uy nghiêm dưới nắng. Bây giờ tôi mới hiểu vì sao vị khách trên xe buýt kia đã lên tinh thần cho chúng tôi rằng “Dù đi lạc tới đâu chẳng nữa, chỉ cần lần theo các bảng chỉ dẫn đến La Basilica di San Francesco là mọi thứ sẽ ổn thôi!”.

Được xây dựng vào năm 1228, Basilica di San Francesco được chia thành hai phần: La Basilica Superiore với nội thất kính màu trang trí kiểu Trung Cổ, lối kiến trúc theo phong cách Gothic; La Basilica Inferiore với tường và trần được trang trí bằng các bức bích họa của Giotto, Martini và Cimabue, tái hiện toàn bộ cuộc đời Thánh Francesco, được bảo toàn gần như hoàn hảo qua bao thế kỷ. Dù chỉ là những người ngoại đạo, chúng tôi cũng thành kính xếp hàng cùng dòng người tứ xứ vào viếng thăm biểu tượng tôn giáo thiêng liêng bậc nhất Assisi này.

Rời Basilica di San Francesco, chúng tôi bắt đầu hành trình khám phá những con phố nhỏ cổ kính của Assisi. 6 giờ chiều mùa hè, trời còn sáng rõ, chúng tôi rảo bước qua vô số quảng trường nhỏ với vòi phun nước thơ mộng và hàng chục quán cà phê bày biện kiểu al fresco⁹ bắt mắt, những ristorante¹⁰ phục vụ các món ăn đặc trưng xứ Umbria ghi thực đơn bằng tiếng Ý nhưng thực khách của quán lại đến từ cả tá quốc gia khác nhau, thi thoảng lại bắt gặp những công trình kiến trúc tôn giáo cổ gắn bảng hiệu đồng bằng tiếng Latin mà tôi hoàn toàn mù tịt khi được cả nhà bất ngờ hỏi nghĩa. Phải nói phố ở Assisi như một mê cung khổng lồ với vô vàn đường ngang ngõ tắt mà nếu không phải dân bản địa có thể đi lạc như chơi. Những con dốc dài hun hút với rất một màu hoa phong lữ đỏ tía trên ban công, những quảng trường lát đá cổ kính đầy ắp người ngồi tán gẫu và chụp ảnh, những nhà hàng và quán ăn tỏa mùi thơm ngào ngạt theo gió... tất cả tạo nên một Assisi quyến rũ vô cùng.

[⁹ Kiểu bày biện bàn ghế ra ngoài trời, phía trước nhà hàng phổ biến ở các nước Nam Âu.]

[¹⁰ Nhà hàng.]

Mãi loanh quanh trong khu phố cổ nhộn nhịp với những cửa hàng bán đồ trang sức bày biện bắt mắt và những gelateria với hơi lạnh toát ra từ những tủ kính đầy màu sắc nhìn thôi đã thấy ngon, chúng tôi trễ mất chuyến xe buýt về Perugia lúc nào không biết. Một cặp vợ chồng già người Đức và hai gia đình người Ý đi cùng nhóm chúng tôi cũng thấp thỏm mong chuyến xe cuối ngày lúc 8 rưỡi tới để kịp về lại khách sạn, trong khi tôi thư thả làm theo lời khuyên của người bạn đường dễ thương ban nãy: “Ngắm nhìn mặt trời đỏ ối như trái cam từ từ “đi ngủ” trong khi đợi chuyến xe cuối cùng về lại nhà ga chính”.

ASSISI - MỘT NGÀY MƯA

Chị bạn học người Hà Nội khẳng khẳng rủ tôi “Đi Assisi với chị một lần cho biết!” vào một ngày mùa hè nắng mưa đỏng đảnh. Rút kinh nghiệm từ việc trễ xe lửa lần trước, chúng tôi đến thành phố đáng yêu này vào đầu giờ chiều một ngày trời âm u và nhiều gió, từng cụm mây sũng nước tụ lại phía chân trời, báo hiệu cơn mưa hè sắp đến.

Assisi, dù nắng hay mưa, vẫn luôn là những chậu phong lữ sắc sỡ làm rực lên chút sắc màu cho nền trời xám, vẫn là những căn nhà hẹp sơn màu cam vàng đặc trưng Địa Trung Hải trên đường Giovanni Becchetti mà mỗi lần đi qua đều khiến tôi nghĩ đến những cặp tình nhân đang dùng bữa tối lãng mạn trên ban công sắt nhỏ xíu nhô ra phía đường, dưới ánh nến bập bùng, cùng trò chuyện bằng thứ ngôn ngữ du dương như tiếng nhạc.

Lần này, vì mê mẩn với những bức họa ở Basilica di Santa Maria degli Angeli, chúng tôi đi lạc vào khu vực tu viện phía sau Vương cung Thánh đường lúc nào không biết. Những lối đi nhỏ hẹp với khung cửa sổ kính lớn nhìn ra vườn hồng dẫn dụ chúng tôi đi mãi miết cho đến khi giật mình nhìn lại, thấy xung quanh không còn ai, chỉ có sự tĩnh lặng tuyệt đối và mùi đất ẩm sau cơn mưa làm bạn đồng hành. Lần mò một lúc giữa các lối đi lắt léo giống nhau như đúc, cuối cùng chúng tôi cũng ra được khoảng sân trong của tu viện dẫn ra một lối đi nhỏ bên cửa hông. Chưa kịp hoàn hồn vì chuyến tham quan tu viện ngoài dự đoán, chúng tôi thêm một phen giật mình khi nghe tiếng chân người vang lên phía sau lưng, xóa tan sự yên tĩnh

vốn dĩ. Bất giác tôi nâng máy, chụp tấm hình một tu sĩ trong bóng áo nâu đang chậm chậm bước đi trên lối mòn cổ kính ngàn năm.

Ở Assisi, mỗi con đường đều có thể dẫn ta đến những bất ngờ nhỏ nhỏ trước cảnh đẹp bình dị không kém phần quyến rũ. Từ những giàn nho xanh ngắt bao lấy khung cửa gỗ của một cửa hàng bán đồ trang sức, những cửa hàng lưu niệm bày các loại khăn bàn đan móc thủ công tỉ mỉ, những ngôi nhà gạch hai tầng nằm ả cuối mỗi đoạn tường thành, thoát nhìn cứ ngỡ như ngôi nhà cổ tích... đến những con phố yên bình tĩnh lặng hun hút gió, những chậu cửa sổ được trồng hoa đỏ, những nhà thờ trong vô số nhà thờ tôi không biết tên và không đủ thời gian ghé thăm...

Trên chuyến xe buýt áp chót lúc 5 rưỡi chiều về Perugia, trời mưa tầm tã trắng xóa những con đường uốn lượn nơi phố núi, tôi chợt ước ao sau này được sống trong một ngôi nhà nhỏ xíu trên đường Giovanni Becchett với ban công sắt nhỏ xíu nhô ra đường, vừa đủ bày một bàn ăn và hai cái ghế sắt nhỏ xíu, buổi chiều ngồi nhâm nhi ly rượu Aperol hương cam thơm lừng, nhâm nháp món bánh mì quegrissini quết xốt mayonnaise trộn nấm mỡ và tận hưởng cuộc sống ngọt ngào trên đất Ý.

CAPRI, C'EST FINI!¹¹

[¹¹ Tựa bài viết được lấy cảm hứng từ bản tình ca Pháp Capri, c'est fini, tạm dịch: Capri, chuyện tình đã hết.]

Một đêm hè tháng Bảy, khi đang ngồi thưởng thức chiếc pizza đế mỏng ngon tuyệt trong một quán không tên cạnh trường đại học, tôi bất chợt dừng mắt trước một bức hình cỡ lớn treo trên tường. Trong hình là vùng biển xanh thẳm với những chiếc du thuyền trắng bé xíu đang rẽ sóng bạc hiện ra đầy quyến rũ và có sức hút kỳ lạ, khiến người ngắm nhìn không thể rời mắt. Đó chính là Capri - Capri của bản tình ca Pháp bất hủ Capri c'est fini tôi đã từng nghe vài lần đâu đó. Chất giọng trầm của Hervé Vilard bỗng vang lên trong đầu, thôi thúc tôi phải đến nơi này... Hẹn thêm vài người bạn cùng trường và mua tour giá rẻ của hãng du lịch chuyên phục vụ cho sinh viên, chúng tôi đến Capri vào một ngày giữa hè. Trên chiếc du thuyền khởi hành từ bến phà Napoli, cả nhóm bắt đầu phôi mình gần hai tiếng đồng hồ dưới ánh nắng chói chang của miền nam nước Ý, trực chỉ hướng Capri xanh thẳm. Trên đường đi, thuyền lái ngang qua hướng Sorrento - một vùng đất khác đã đi vào âm nhạc, nổi tiếng qua bài hát Torna A Surriento, sau này được cố nhạc sĩ Phạm Duy dịch sang lời Việt với tựa đề Trở về mái nhà xưa.

Chúng tôi đến Capri vào lúc trời đứng bóng. Nắng Địa Trung Hải như bổ vào đầu du khách xức xị những nhát búa choáng váng đến rất người và cái nóng hầm hập của mùa hè Nam Âu khiến người ta chỉ muốn nhảy ào xuống biển mà vùng vẫy cho thỏa thích, hoặc chui vào một trong vô số quán ăn với ô che và quạt máy mát mẻ dọc theo bờ biển để thưởng thức những món hải sản ngon lành. Vậy là tôi đã đến Capri...

Từ bến cảng Capri, du khách bắt đầu chia ra làm hai tốp. Một số đông muốn lên thẳng đất liền để ăn uống, tham quan quanh đảo và mua sắm.

Những người còn lại sẽ tiếp tục được chuyển qua thuyền nhỏ để dạo một vòng quanh vịnh Capri, thăm hang động La Grotta Azzurra, khối đá vôi I Faraglioni nổi tiếng với “cổng nụ hôn” lãng mạn, sau đó mới trở về bến cảng. Tôi không mặn mà lắm với việc tham quan thành phố nên quyết định chọn phương án “ra khơi”.

Thêm gần hai tiếng lạc giữa mênh mông biển và trời, chúng tôi đã đến La Grotta Azzurra, nghĩa là “hang động xanh”. Sở dĩ có tên gọi như vậy là vì vào buổi trưa, đặc biệt là mùa hè, khi mặt trời Địa Trung Hải tỏa sức rung những tia nắng vàng rực rỡ xuống Nam Âu, ánh nắng sẽ len lỏi vào tận hang, cộng hưởng với độ tối của lòng hang khiến hang động bùng lên một màu xanh quyến rũ đến mê người.

Từ chiếc thuyền trắng nhỏ xinh, chúng tôi phải sang một ghe nhỏ mới vào được bên trong “hang động xanh”. Hang động này thật ra chỉ là một khe hang thấp, khi vào và ra phải cúi sát người xuống sàn ghe, người điều khiển ghe phải dùng tay kéo dọc theo một sợi xích sắt to dùng để di chuyển chứ không thể vừa nằm vừa khua mái chèo được! Nhìn từ bên ngoài, “hang động xanh” trông chẳng có gì đặc biệt nhưng vào đến bên trong, màu nước hắt lên thứ ánh sáng xanh kỳ diệu. Một màu xanh tuyệt vời và đối với tôi, đó là màu xanh kỳ lạ nhất mà tôi từng thấy trong đời. Và rồi những người lái ghe bắt đầu cất giọng. Chất giọng địa phương Capri khó nghe, trầm trầm nhưng vang rất to. Họ cùng hát bài Santa Lucia nổi tiếng. Lúc ấy, những người lái ghe như một nghệ sĩ opera thực thụ và du khách là những người mộ điệu đang hòa lòng vào giọng hát say sưa.

Từ La Grotta Azzurra, thuyền bắt đầu đi ngược lại phía bến cảng Capri. Dọc đường đi, người lái thuyền rẽ sóng đưa chúng tôi ghé qua I Faraglioni, còn gọi là “cổng nụ hôn” - một trong những địa điểm lãng mạn nhất của nước Ý mà không phải khách nước ngoài nào cũng biết. “Cổng nụ hôn” là một cổng vòm tự nhiên, xuyên qua khối đá vôi khổng lồ đứng sóng đôi với nhau giữa biển. Người ta bảo rằng, nếu những cặp tình nhân trao nhau nụ hôn nồng nàn ngay khi thuyền chạy xuyên qua đây, tình yêu của họ sẽ mãi bền vững dù cho vật đổi sao dời, giống như hai khối đá này đã tồn tại ở đây tự thuở hồng hoang.

Khi thuyền cập cầu cảng Capri, cả nhóm đã đói meo. Quyết định tắm biển, chúng tôi thống nhất bỏ qua tiết mục tham quan Capri bằng xe buýt để thẳng tiến ra bãi tắm sau khi lót dạ ở một nhà hàng cạnh cầu cảng, mặc cho những người bạn khác liên tục thốt lên những lời khen ngợi thành phố xinh xắn phía lưng chừng ngọn núi. Bãi biển ngày Chủ nhật đông nghịt du khách, ai cũng tranh thủ tìm cho mình chỗ nhiều nắng nhất để mau chóng có được làn da bánh mật khỏe khoắn, thay cho lớp da trắng bóc vốn không được yêu thích cho lắm ở châu Âu. Biển Capri đầy sỏi đá với những xác hàu bén cạnh và đám rong rêu trơn tuột bám chặt trên đá như thể chúng đã bám như vậy hàng nghìn năm. Nước biển mặn chát đủ để những con người làm biếng nằm ườn trên mặt biển và mặc cho sóng vỗ nhẹ vào mình. Chiều cứ thế chậm chậm trôi theo cái dập dềnh của sóng biển Tirreno... Sau khi trở về Perugia, “phố núi đầy sương”¹² của những sớm mai tháng Bảy, tôi tìm xem đoạn phim trắng đen minh họa cho bài hát Capri c'est fini, lần đầu trình diễn vào tháng 6 năm 1965, được dịch ra bảy thứ tiếng với 2,5 triệu bản đĩa được bán. Có lẽ chính lời ca, giai điệu và hơn hết là cái nhìn ám ảnh của người đẹp trong đoạn clip trắng đen năm nào đã khiến tôi tự nhủ rằng “Capri ơi, chuyện tình chưa kết thúc!”.

[¹² Lời bài hát Còn chút gì để nhớ, nhạc Phạm Duy, phổ thơ Vũ Hữu Định.]

Phải, tôi sẽ quay lại Capri, một ngày không xa, để được ngắm nhìn phố cảng nhỏ xinh xắn với những ngôi nhà màu vàng nhạt với hàng rào làm bằng bông giấy, lại được uống thứ rượu chanh limoncello thơm nồng đầy mê hoặc, được phóng tầm mắt xuống vùng eo biển Amalfi thần thánh với những con thuyền trắng xé nước phía xa xa và quan trọng nhất là để được trao nụ hôn vĩnh cửu với người tôi yêu nhất dưới mái vòm của “cổng nụ hôn”.

ĐƯỜNG NÀO CŨNG (PHẢI) ĐẾN LA MÃ!

Có thể nói, những ai đã đến, đã thấy và đã sống trong lòng nước Ý, khi rời xa đều mang trong lòng nỗi nhớ thương da diết về đất nước hình chiếc ủng bên bờ Địa Trung Hải. Ở xứ sở mà đến tên thủ đô cũng có thể đảo ngược chữ cái thành chữ yêu lãng mạn (ROMA - AMOR) thì mỗi ngày trôi qua, những cuộc gặp gỡ, những chuyến đi, những khung cảnh đều ghim sâu vào tâm trí người ta những kỷ ức tuyệt đẹp về vùng đất này.

Nói như Dadina, Tổng biên tập của tờ tạp chí nơi Jep Gambardella¹³ cộng tác thì “Cơm được hâm nóng lại luôn ngon hơn cơm mới nấu”. Mặc dù chưa bao giờ ăn món cơm risotto¹⁴ kiểu Ý được hâm nóng nhưng tôi tin chắc rằng kỷ niệm cũng sẽ có hương vị ngon lành như thế...

[¹³ Tên hai nhân vật trong bộ phim La Grande Bellezza.]

[¹⁴ Món cơm nấu với nước dùng và được đảo liên tục cho đến khi cơm đạt được độ dẻo quánh lại. Đây là món ăn đặc trưng của ẩm thực miền bắc nước Ý.]

Tôi đến Roma vào sáng Chủ nhật cuối cùng của tháng 7 năm 2011. Tầm 8 giờ sáng, nắng sớm bắt đầu ló dạng trên nền trời xanh ngắt không gợn một bóng mây. Phố phường cũng không có nhiều khách du lịch như tôi tưởng và cũng chẳng có chiếc vespa nào phóng điên cuồng như thể lao xuống địa ngục theo cách người ta vẫn hay nói về tình hình giao thông ở Roma.

Tôi dành hai tuần để nghiên cứu về những gì mình nên làm ở Roma trong vòng chưa đầy... 24 tiếng. Thành phố rộng lớn mà tôi lại có quá ít thời gian lưu lại. Thấy tình hình có vẻ căng thẳng, một người bạn tặng tôi cuốn sách nhỏ 101 cose divertenti, Insolite e curiose da fare gratis in Italia

almeno una volta nella vita (tạm dịch: 101 điều thú vị và miễn phí bạn nên làm ở Ý ít nhất một lần trong đời). Theo nữ tác giả Isa Grassano, người ta có thể làm năm điều thú vị và miễn phí ở Ý, bao gồm: thăm bảo tàng Musei Vaticani miễn phí vào Chủ nhật cuối cùng của mỗi tháng, tham quan đền Pantheon, cho tay vào Bocca della Verità (Cái miệng của sự thật), leo lên đỉnh cao nhất của Terrazza del Vittoriano (Tượng đài chiến thắng) để ngắm toàn cảnh thành phố và cuối cùng là ngắm lại Roma Sparita - Roma của một thời đã xa.

BẢO TÀNG MUSEI VATICANI, NƠI CHÚA QUAN SÁT NHỮNG CON CHIÊN

Với những chỉ dẫn ấn tượng trong sách, tôi hăm hờ chọn bảo tàng Musei Vaticani là điểm dừng chân đầu tiên ở Roma. Mới hơn 8 rưỡi sáng, dòng người xếp hàng ngoài bảo tàng đã kéo dài hàng cây số. Thấy người mới đến, từng tốp cò rôi rít chạy lại, nói đủ thứ tiếng để chèo kéo khách mua mũ, quạt chống nắng và khăn voan cho ai đó trót ăn mặc hơi hênh. Người Ý làm du lịch khá chộp giật khi làm giá, cò mồi, chèo kéo khách inh ỏi ở những điểm tham quan chính. Thế nhưng, sức hấp dẫn của nước Ý là vô tận, thế nên dù có phiền hà, khách du lịch cũng tặc lưỡi cho qua, cốt để tinh thần thoải mái mà hưởng thụ những ngày hè tươi đẹp.

Khách đến bảo tàng đa phần là dân Nam Mỹ, một số nước châu Á có nhiều người theo đạo Thiên Chúa và người châu Âu. Những cô nàng Hàn Quốc, Nhật Bản da trắng như sứ khỏ sở tìm mọi cách để trốn nắng. Dân Nam Mỹ thì rất bặm trợn, họ chen lấn vào hàng khác, luôn miệng nguyên rửa những ai chậm chân hoặc lười thôi. Những người phụ nữ châu Âu lại luôn kiêu kỳ và quý phái trong mọi tình huống, kể cả khi chen lấn họ cũng thực hiện với tác phong như một nhà quý tộc. Sau hai tiếng đồng hồ phơi mình dưới nắng, nhìn và nghe những câu chuyện hỉ nộ ái ố của biết bao con người, cuối cùng tôi cũng vào được bên trong bảo tàng.

Đối với một con chiên ngoan đạo, được tận mắt thấy những tác phẩm nghệ thuật mang đậm màu sắc Thiên Chúa là một niềm hạnh phúc to lớn. Nhưng với tôi, một người vốn vô thần, lại không mặn mà lắm với các tác

phẩm hội họa, điêu khắc, các bộ sưu tập cổ vật với dấu ấn tôn giáo rõ nét đang được trưng bày ở đây. Thứ duy nhất hút lấy tầm mắt của tôi chính là cầu thang của bảo tàng.

Từ trên cao nhìn xuống, cầu thang tạo thành một hình xoắn ốc hoàn hảo. Du khách cứ bước xuống, người nhỏ dần, nhỏ dần đến khi chỉ còn là một chấm màu trên nền đá xám. Trong ánh sáng mặt trời rọi xuống cầu thang qua giếng trời khổng lồ bằng kính, hình ảnh đơn giản ấy khoác lên mình một màu sắc ảo diệu, khiến tôi liên tưởng đến những con người đang cuồng điên trong vòng xoay của cuộc đời. Và ở trên cao kia, Chúa trời có đang lặng lẽ quan sát những con chiên?

ĐỀN PATHEON CÓ BỊ DỘT HAY KHÔNG?

Trong một chuyến đi cách đây vài năm, mẹ tôi có đến Pantheon và thắc mắc mãi: Vì sao công trình này không bị đột mỗi khi trời mưa, khi mà trên nóc đền là một lỗ hổng to đùng. Dem thắc mắc của mẹ đến La Mã lần này, may mắn thay, tôi đã có câu trả lời.

Đền Pantheon còn được gọi là “ngôi đền của mọi vị thần”, được xây dựng vào thế kỷ thứ II sau Công nguyên. Ngày nay, Pantheon là một nhà thờ Thiên Chúa giáo. Công trình bao gồm tiền sảnh xây theo kiến trúc Hy Lạp với 16 cây cột đá hoa cương kiểu Corinthian cao 13 mét, nặng khoảng 100 tấn. Tiếp sau hàng cột là phòng hình trụ, bên trên được “chụp” bởi trần nhà hình vòm. Mái vòm này được làm bằng bê tông trộn đá nham thạch. Trên đỉnh của mái vòm có một lỗ hổng đường kính 8,92 mét, một phần để giảm trọng lượng của mái vòm, phần nữa nó là chỗ duy nhất đưa ánh sáng vào phía trong đền.

Thật ra, Pantheon không đơn thuần là một ngôi đền mà chính là một chiếc đồng hồ tính năm khổng lồ của người La Mã cổ đại. Mỗi năm, vào ngày xuân phân và thu phân ở bắc bán cầu, ánh sáng mặt trời chiếu qua lỗ hổng sẽ đến đúng điểm nối giữa tường và mái vòm ở cửa lớn phía bắc của ngôi đền. Nếu nhìn kỹ sẽ thấy phần mái vòm của đền được xây theo dạng mắt (oculus). Chúng có nhiệm vụ thông gió và làm mát cho ngôi đền. Khi

trời mưa, nước mưa sẽ theo những “con mắt” ấy chảy xuống hệ thống rãnh thoát nước dưới nền nhà.

Và thế là, Pantheon không bị đột!

ROMA CỦA MỘT THỜI ĐÃ XA

Thăm thú đền Pantheon xong xuôi thì cũng đã quá trưa. Trong lòng thành phố, người ta bắt đầu lục đục dùng bữa. Khắp các góc ngách, những ristorante kê kích tràn ra lối đi và quảng trường với bàn ăn trải khăn ca rô trắng đỏ, với những cặp tình nhân ngồi thưởng thức bữa trưa trong ánh nắng Địa Trung Hải và gió hè miên man mái tóc màu hạt dẻ của thực khách.

Vốn không thích những nhà hàng “mì ăn liền” với menù turistici¹⁵, tôi chọn một nhà hàng vô danh trong con hẻm nhỏ gần đài phun nước Trevi. Cho đến tận bây giờ, tôi không tài nào nhớ được làm sao mình có thể tìm ra được nhà hàng ấy trong mê cung hàng tá nhà hàng na ná nhau ở thủ đô. Xung quanh tôi, rất nhiều Joe và Ann¹⁶ đang ồn ào thưởng thức bữa trưa. Họ cười nói, họ ăn uống vui vẻ, họ quan tâm đến nhau và bỗng nhiên tôi quên đi tình cảnh lang thang Roma một mình của bản thân. Thế mới biết tình yêu là thứ xuân dược kỳ diệu, nó khiến những người cô đơn cũng cảm thấy hạnh phúc ngay cả khi chỉ ở một mình.

[¹⁵ Thực đơn trọn gói dành cho khách du lịch.]

[¹⁶ Tên hai nhân vật trong bộ phim Kỳ nghỉ ở Roma.]

Bỏ mặc bản đồ và những tấm bảng hướng dẫn lối đi gắn đầy cột ở ngã tư, tôi để mình lạc lối giữa những con hẻm nhỏ ngoằn ngoèo trong lòng Roma náo nhiệt. Hai bên hẻm là những ngôi nhà sơn cam vàng kiểu Địa Trung Hải với ban công sắt đen treo đầy chậu phong lữ tím ngắt. Thỉnh thoảng tôi lại bắt gặp một mảnh vườn con con nơi góc đường với những chậu cây xanh mướt và mảng tường bám đầy dây leo.

Cứ đi loanh quanh như thế, đến khi khát lại kê miệng hớp đầy ngụm nước mát lạnh từ vô số vòi nước nhỏ đặt ở mỗi góc đường. Roma mà tôi

đang tận hưởng khác gì Roma của ngày xưa tươi đẹp, khi công chúa Ann cùng chàng nhà báo điển trai Joe khám phá thành phố trên chiếc vespa?

ROMA CÓ DÀNH CHO NGƯỜI CÔ ĐƠN?

Tôi tiếp tục đi bộ đến Piazza di Spagna, nơi chàng nhà báo đào hoa và cô công chúa đã từng ngồi nhâm nhi cây kem Ý mát lạnh. Quả thực, ngoài những biểu tượng như đấu trường Colosseo, đại giáo đường Milano, tháp nghiêng Pisa thì gelato là một đại sứ du lịch xuất sắc của đất nước hình chiếc ủng.

Ăn kem ở Ý đã là thích lắm rồi mà lại còn ăn kem vào một chiều hè nóng nực, khi dân tình lười biếng ngồi sưởi nắng trên những bậc thang Tây Ban Nha thì thật là tuyệt. Thế nên tôi tìm đến một hàng kem nhỏ, mua một cây kem bạc hà loại lớn nhất với kem tươi phủ lên trên rồi chọn những bậc thang nổi tiếng ấy làm nơi dừng chân sau một ngày đi bộ mỏi mệt.

Ngồi trên bậc thang thấp trải đến tận nhà thờ Trinità dei Monti trên đỉnh đồi, tôi bắt đầu ngắm người trên phố. Đây là tốp du khách người Mỹ mập mạp, thở từng tiếng nặng nề vì không quen với cái nóng Nam Âu nhưng vẫn đang tập trung nghe người hướng dẫn thuyết minh về thành phố. Kia là tốp những anh chàng châu Phi đang mời chào du khách mua các món hàng hiệu rởm, vừa rao bán vừa láo liên ngó chừng cảnh sát. Kia nữa là nhóm du khách gốc Á đang đứng chỉ trỏ, chụp hình. Và rồi tôi phát hiện ra một lũ khách đồng cảnh ngộ.

Nước da sáng và mái tóc vàng óng khiến tôi nhận ra ngay cô không phải là người Ý, hay chí ít là người Nam Âu. Cô ngồi một mình, làn da trắng ánh lên dưới nắng khiến cô trông như một bức tượng cẩm thạch tuyệt đẹp. Ban đầu, tôi ngỡ cô đang ngồi chờ nhân tình hay một ai đó nhưng không phải thế. Cô cũng giống tôi, lang thang một mình trong thành phố vĩnh cửu, chốc chốc lại quay nghiêng quan sát xung quanh rồi ghi chép gì đấy vào sổ, thi thoảng cô lại mỉm cười khi đọc xong những gì mình vừa viết. Tôi đoán cô là một nhà văn. Hóa ra, Roma cũng có những món quà bí mật dành tặng cho những người chỉ đến một mình.

Điểm dừng chân tiếp theo trong hành trình “chiều một mình qua phố” ở Roma chính là tiệm Caffè Greco nổi tiếng trên phố Via dei Condotti - điểm tập kết của các đại gia thời trang thế giới như Gucci, Dior, Prada, Bvlgari... Phân vân một hồi lâu trước tủ kính bày đủ thứ bánh kẹo thơm lừng, tôi quyết định chọn một chiếc cheese cake vàng ruộm, chỉ nhìn thôi đã cảm nhận được vị béo của phô mai bên trong.

Người Ý thường ăn uống cầu kỳ. Họ ăn uống như thể có luật ngầm nào đó bắt buộc người ta phải kết hợp những món ngọt nhất định với những loại cà phê nhất định. Ví dụ bánh croissant¹⁷ với cappuccino cho bữa sáng và espresso thì dành cho bữa tối muộn. Vì không muốn uống quá nhiều cà phê, tôi chỉ chọn bánh. Miếng bánh thơm phức, bơ và phô mai mềm như tan ngay trong miệng nhưng hương vị thì còn đọng lại nơi đầu lưỡi. Lúc ấy, mọi sự ồn ào và huyền ảo của Roma ngày cuối tuần như bị đóng hộp lại phía sau lớp kính của Caffè Greco. Chỉ có mình tôi với chiếc bánh là tồn tại mà thôi.

[¹⁷ Bánh sừng bò, có nơi gọi là bánh con cua hoặc bánh sừng trâu.]

ĐỪNG NÓI DỐI VỚI BOCCA DELLA VERITÀ

Cuối ngày, khi nắng bắt đầu nhạt dần trên phố, tôi đón chuyến xe buýt đến thăm Bocca della Verità - cái miệng của sự thật. Vào thời Trung Cổ, người ta tin rằng nếu muốn kiểm chứng liệu lời nói của ai đó là thật hay dối, người nói sẽ phải cho tay vào trong “cái miệng” và nói điều mình đang nghĩ. Nếu nói dối, “cái miệng” sẽ cắn mất bàn tay của kẻ đó.

Khi đến nơi, tôi thất vọng nhận ra rằng “cái miệng” hiện đang bị “nhốt” trong khuôn viên của nhà thờ Basilica di Santa Maria in Cosmedin. Người ta chỉ có thể đứng bên ngoài và chụp hình.

Cách đây gần ba năm, tôi không biết rằng liệu ở Roma có thể có anh chàng Stefano - “người giữ chìa khóa của những công trình đẹp nhất Roma” hay không, hay đó chỉ là một nhân vật hư cấu trong bộ phim La Grande Bellezza. Bây giờ, khi ngồi viết những dòng này, tôi nghĩ bụng: Nếu Stefano là có thật, có lẽ tôi sẽ không tiếc công năn nỉ anh mở cánh cổng dẫn

vào chái nhà nhỏ của nhà thờ để tôi có thể cho tay vào trong “cái miệng” của sự thật và tôi hứa với lòng mình sẽ không nói dối!

ELBA VÀ SỰ LỰA CHỌN CỦA HOÀNG ĐẾ

Xe từ Perugia khởi hành đi đảo Elba vào một ngày thứ Bảy trời có chút mưa vào buổi sớm, ít nhiều làm chột dạ những hành khách còn đang ngái ngủ. 9 giờ sáng, chúng tôi có mặt ở bến cảng, chuẩn bị chuyển hành trình ngắn ra đảo Elba. Mặt trời mùa hè lúc này đã khá gắt, khiến mặt nước biển trong xanh trước mắt tôi lấp lóa như ánh bạc. Đảo Elba (Isola d'Elba) là một hòn đảo du lịch thơ mộng, nằm ngoài khơi biển Tirreno, thuộc xứ Toscana nổi tiếng. Nhìn từ Google Maps, hòn đảo trông giống một chú cá vàng nhỏ bé đang bơi trên biển.

Từ cảng, chúng tôi mất thêm hai giờ lên đênh trên chiếc tàu du lịch Blu Navy khổng lồ, bụng ních đầy du khách để cập bến Portoferraio, cảng chính và cũng là thủ phủ của Elba. Bến cảng trông dễ thương và hiền lành với những ngôi nhà nhỏ sơn màu pastel dịu mắt. Phố xá ở đây cũng nhỏ hẹp, cũng những chậu hoa sắc sỡ đung đưa trong gió, duy chỉ có những con dốc là không “khó chịu” như ở các thành phố miền trung khác như Perugia, Siena, Assisi hay Spoleto. Thay vào đó, phố ở Elba có những bậc thang đá thấp trải mình dưới nắng như muốn phụ đưa bước chân du khách.

Từ cảng chính, chúng tôi cuộc bộ thêm gần 20 phút, băng qua những con phố tập nập hàng quán và khách du lịch, đi ngang những đoạn tường thành đã hư hỏng rất nặng, rẽ vào đường Victor Hugo để đến Museo Nazionale delle Residenze Napoleoniche, còn gọi là Palazzina dei Mulini - một trong hai ngôi nhà của Hoàng Đế Napoléon Bonaparte thời trước, nay trở thành bảo tàng phục vụ du khách.

Ngược dòng lịch sử thế giới cận đại, ít ai biết được rằng hòn đảo thơ mộng, lớn thứ ba ở đất nước hình chiếc ủng (sau đảo Sicilia và Sardegna) là nơi Hoàng Đế Napoléon Bonaparte (Napoléon I) từng bị đày vào năm 1814.

Sau khi quân Pháp thất trận tại Nga, Đức, bán đảo Iberia, Pháp trong cuộc chiến Liên minh thứ sáu, Napoléon I phải ký Hiệp ước Fontainebleau, chấp nhận thoái vị và chịu cảnh lưu đày nơi đất khách.

Tại đây, Hoàng Đế đã tiến hành nhiều cuộc cải cách kinh tế và xã hội, giúp cải thiện đời sống của người dân trên đảo. Sau 300 ngày sống trên đảo, Napoléon I trở lại Paris vào tháng 2 năm 1815 với tham vọng giành lại ngai vàng, để rồi một lần nữa, sau thất bại ở trận Waterloo nổi tiếng (1815), ngài tiếp tục bị đày ra đảo Saint Helena ở phía nam Đại Tây Dương và sống những ngày tháng cuối đời tại đó.

Trong căn nhà gần 200 năm tuổi ấy, mỗi căn phòng được phục dựng một cách hoàn hảo tới từng chi tiết, khiến tôi có cảm giác như vị Hoàng Đế chỉ mới vừa rời Elba và trong nhà mọi thứ phải thật tinh tươm, ngăn nắp như để đón ngài trở về sau cuộc chinh chiến.

Gần phòng làm việc chính của Napoléon I là một dãy cửa sổ lớn kiểu Nam Âu vừa mở ra màu xanh mát của khu vườn kiểu Pháp với tầm nhìn ra biển Tirreno màu bích ngọc, vừa có thể mở toang một cánh cửa sổ khác và ngắm nhìn những mái nhà lợp ngói cam lô xô hướng ra phía cảng.

Trong phòng, mọi món đồ trang trí đều rất tinh xảo. Đặc biệt nhất là chiếc bàn làm việc của Hoàng Đế. Chân bàn được trang trí bằng tượng nhân sư bằng đồng đang dang cánh. Trên bàn là chiếc hộp mực kết hợp với đồng hồ, được đúc bằng đồng, đặt trên bệ bằng đá cẩm thạch xanh. Phía trên hộp mực tạc tượng Napoléon I đang ngồi trên ghế, một chân gác lên quả địa cầu, tượng trưng cho thế giới và những vùng đất ông đã đánh bại. Có lẽ chính trong căn phòng này, Hoàng Đế đã từng nghiên cứu về trận phản công năm 1815.

Tôi đứng ngoài hành lang một lúc, tựa cửa nhìn ra Tirreno xanh biếc, thấy gió biển mát rượi đang mơn man trên mặt. Bất giác tôi chợt nghĩ, sao Hoàng Đế nước Pháp có thể bỏ lại một Elba thanh bình như thế để quay trở về Pháp, rồi sau khi thất trận đã phải chịu cảnh lưu đày tha hương ở một hòn đảo khác đến tận cuối đời.

Rời Palazzina dei Mulini và thủ phủ Portoferraio, chúng tôi bắt chuyến xe buýt của hãng Moby với logo hình chú cá voi xanh ngộ nghĩnh để đến Marciana Marina - bãi biển thơ mộng bậc nhất đảo Elba. Còn ngỡ ngác và mệt mỏi vì say xe, tôi uể oải nhấc gót qua con phố nhấp nhô xanh mát bóng cây và các cửa hàng bán đồ lưu niệm thủ công đẹp mắt. Thành thật mà nói, sau lần “vỡ mộng” ở Capri, tôi trở nên dè chừng hơn với các bãi biển khác của nước Ý. Vậy mà Marciana Marina lại khiến tôi một lần nữa ngỡ ngàng.

Không đầy tràn khách du lịch với làn da trắng ửng nằm dài phơi nắng chặt cả lối đi và những quán ăn “chật chém”, Marciana Marina sở hữu một bãi cát dài vàng nhạt, bao quanh là những ngôi nhà nhỏ sát bãi biển được trưng dụng làm quán ăn với dăm ba bộ bàn ghế nhỏ. Dọc con đường uốn mình theo bờ biển là hàng dương tỏa bóng mát dễ chịu, xua đi cái nắng hè chang chang đang giội xuống đầu. Tôi dùng bữa trưa với hải sản ngon tuyệt ở một nhà hàng “trốn” trong con hẻm nhỏ đối diện bãi biển, với thực đơn chỉ viết bằng tiếng Ý. Thêm phần tráng miệng bằng món granita cà phê kem tươi nữa là tôi đã sẵn sàng cho một buổi trưa hè lười biếng bên bãi biển.

Rời Elba vào lúc trời chiều, tôi không quên mua về vài chai nước hoa Acqua dell Elba làm quà lưu niệm. Nước hoa Acqua dell Elba có mùi thơm khá lạ so với những ai chỉ quen hương nước hoa công nghiệp của những hãng có tên tuổi. Đó là sự hòa quyện của huệ biển, lan Nam Phi (freesia), hoa thiên hương (gardenia), linh lan (lily of the valley) và hoa hồng đá (cistus). Tôi xịt một ít lên cổ tay để thử. Chỉ một ít thôi mà vấn vương mãi trong tâm trí kẻ lữ hành này.

Tôi tự nhủ, giá mà mình là... Hoàng Đế nước Pháp thì có lẽ tôi sẽ an phận thủ thường mà sống nốt phần đời còn lại trên hòn đảo này cũng được, cần chi danh vọng với ngai vàng.

TRỜI VÀO THU CHƯA SPOLETO?

Bốn mùa châu Âu luôn là cảm hứng sáng tác vô tận cho giới văn nghệ sĩ. Mặc dù chưa có dịp trải nghiệm “trời mùa đông Paris” với “ga Lyon đèn vàng”¹⁸ nhưng tôi lại có duyên với những mùa còn lại nơi đất khách¹⁹. Và trong “những mùa còn lại” ấy, tôi yêu và nhớ vô vàn mùa thu ở Spoleto, một thành phố Trung Cổ nhỏ nằm bình yên trên những ngọn đồi của xứ Umbria, miền trung nước Ý.

[¹⁸ Lời bài hát Tiến em của cổ nhạc sĩ Phạm Duy, phổ thơ Cung Trầm Tưởng.]

[¹⁹ Ở thời điểm viết bài này, tôi vẫn còn sống ở Sài Gòn, trước khi học tiếp cao học tại Thụy Điển vào mùa thu 2014.]

Theo kế hoạch, bà bạn già Barbara²⁰ và tôi sẽ đến Spoleto, thành phố lớn thứ ba và nổi tiếng ở xứ Umbria với Festival dei Due Mondi (Lễ hội của hai thế giới) - một trong những liên hoan âm nhạc, nghệ thuật và văn hóa nổi tiếng nhất nước Ý, sau đó sẽ ghé vào Spello nhỏ bé với Infiorate di Spello (Lễ hội hoa Spello) để tận hưởng sự yên tĩnh tuyệt vời nơi phố núi vào ngày đầu thu se lạnh. Nhưng tôi đâu biết, Spoleto đã níu chân mình ở lại đây đến trọn ngày.

[²⁰ Barbara là bạn học cùng lớp tiếng Ý với tôi đã ngoài 70 tuổi.]

Dưới nền trời xanh ngắt đến nao lòng, những ngôi nhà ngói nâu bạc và tường vôi vàng cam đặc trưng Nam Âu dần hiện ra rõ rệt khi xe lửa bắt đầu tiến vào nhà ga trung tâm thành phố. Đến Spoleto vào giữa trưa, trời có gió nhưng cái nắng của những ngày cuối hè đầu thu làm mắt tôi díp lại và chân không buồn bước. Ga Spoleto nhỏ và hơi hoang vắng, nhất là vào lúc trời trưa oi ả thế này càng khiến cho cảnh vật xung quanh thêm phần ảm đạm. Chưa vui một vì cái nắng, chúng tôi lại chạy vắt chân lên cổ để kịp

mua vé tàu cho chuyển xe buýt muộn chạy từ nhà ga đến trung tâm thành phố.

Theo hướng dẫn từ sách du lịch The Rough Guide thì xe sẽ chạy đến Quảng trường Tự do (Piazza Libertà) để du khách bắt đầu tham quan thành phố. Trái ngược với xe buýt ở những thành phố khác, xe buýt ở Spoleto không chạy ngay đến trung tâm mà thả khách xuống... giữa đường. Từ trạng thái lơ ngơ vì chưa xác định được phương hướng, chúng tôi chuyển sang lơ ngơ ngẩn vì vẻ đẹp quyến rũ của mùa thu nơi đây.

Trước mắt chúng tôi là lộ chính dẫn vào trung tâm với hàng cây cao vút hai bên đường Viale Matteotti, lá đang từ từ ngả sang sắc vàng đỏ. Những ngôi nhà xây theo lối kiến trúc Ý nhưng chắc chắn có pha trộn đường nét “ngoại lai” khuất sau khu vườn xanh mát mắt với lối đi ngập trong lá vàng khô và hoa dại. Leo xuống vài bậc thang, công viên với sắc lá vàng phủ rợp những thân cây xơ xác và hàng cây cao vút mà từ con đường phía trên, chúng tôi vươn tay hái những trái mận tía còn sót lại từ mùa hè và thòm thòm nhìn những quả dẻ còn xanh cứng tua tủa gai nhọn trông như con nhím nhỏ.

Khác với người chị em Toscana²¹ nổi tiếng với những Firenze, Pisa, Siena, Chianti, Montepulciano thì Umbria trầm lặng với những thành phố nhỏ khuất mình sau rặng núi hoặc nằm yên bình trong lòng thung lũng ngút ngàn nho và ô liu Địa Trung Hải. Trong số ít ỏi những thành phố như thế ở xứ Umbria mà tôi đã đi qua, có thể nói Spoleto là nơi có cảnh quan tự nhiên đẹp nhất mà tôi được thấy. Trời trong vắt không một gợn mây, gió thổi mát rượi xua đi phần nào cái nóng Nam Âu và mặt trời chói chang vẫn chưa muốn xả hơi sau ba tháng hè lao động cực nhọc nên cố gắng rọi xuống trần gian những tia nắng vàng lấp lánh đẹp như vẽ. Khắp nơi ở Spoleto đất trời rục rịch cựa mình vào thu, đẹp vô cùng.

[²¹ Toscana là tên gốc tiếng Ý của vùng Tuscany.]

Trước khi đến Spoleto, tôi đọc một bài báo nói về khảo sát thành phố mà người dân Ý muốn sống nhất. Kết quả cho thấy Siena dẫn đầu bảng xếp hạng nhiều năm liên tiếp với những chỉ số đánh giá cao nhất nhì cả nước.

Quả thật Siena rất đẹp nhưng khi so với vẻ đẹp thiên nhiên của Spoleto, tôi hiểu ngay vì sao người ta lại chọn “La città da vivere” (Thành phố để sống) làm khẩu hiệu du lịch cho Spoleto quyền rũ đến ngay người này!

Hơi ngán ngẩm vì văn phòng du lịch ở số 7 Piazza Libertà đóng cửa nghỉ trưa đến tận... 3 giờ chiều, chúng tôi quyết định tìm một ristorante nhỏ để ăn uống giết thời gian, sau đó quay lại trung tâm để xin bản đồ du lịch miễn phí. Bám đuôi một nhóm người Ý ăn mặc như thể chuẩn bị tham dự Tuần lễ thời trang Milano, chúng tôi tìm đến Quảng trường Chợ (Piazza del Mercato) với vô số những ristorante, trattoria²², osteria²³ kiểu al fresco rất hợp cho một buổi trưa đứng bóng.

[²² Nhà hàng nhỏ theo phong cách mộc mạc, phục vụ món ăn địa phương và thường được vận hành theo mô hình nhà hàng gia đình.]

[²³ Quán ăn quy mô nhỏ hơn trattoria, gần giống kiểu quán ăn vỉa hè của Việt Nam.]

Xứ Umbria đang ở cuối mùa nấm tartufo²⁴. Khắp miền trung nước Ý, đi đâu bạn cũng có thể bắt gặp một nhà hàng với tấm bảng phan ghi tên những món ăn với tartufo, từ loại tươi, loại khô cho đến ngâm giấm, ngâm dầu ô liu đủ cả, người ăn mặc sức lựa chọn. Nấm tartufo là một trong những đặc sản thượng hạng ở các nhà hàng và quán ăn phương Tây, bởi thế giá thành của nó không hề rẻ. Tôi nhớ cách đây khá lâu đã từng xem một đoạn tin tức trên ti vi, trong đó các nhà hàng và đầu bếp nổi tiếng trên thế giới đấu giá một “cục” nấm tartufo với mức giá cao ngất ngưởng.

[²⁴ Tên tiếng Anh của loại nấm này là truffle, tiếng Việt gọi là nấm cục.]

Giới sành ăn là vậy, còn với “thường dân” thì sao? Câu trả lời là: Đem lát nấm! Vào mùa tartufo, thực khách có thể kêu một phần ăn kèm theo vài lát nấm bào mỏng cho tăng hương vị. Nhà hàng sẽ mang ra một mẩu nấm nhỏ và bào thành từng lát mỏng tang hơn cả giấy. Bao nhiêu lát nấm là bấy nhiêu tiền!

Chúng tôi quyết định dùng bữa trưa với thực đơn đặc kiểu Umbre với mì Ý sợi dẹt xốt cà chua và nấm tartufo (rất ít và là loại kém hương vị hơn, được băm nhỏ trộn vào xốt), bánh mì nhân ô liu, hành đỏ cùng lá hương thảo thơm lừng và hai chai bia ướp lạnh.

Bà chủ mập mạp trong trang phục váy nội trợ, nói chuyện với khách bằng chất giọng địa phương lú lú. Vài vị khách Ăng-lê lịch thiệp đang thưởng thức bữa trưa deluxe ở bàn bên cạnh đã góp phần kéo bữa ăn của Barbara và tôi dài gần hai tiếng đồng hồ. Thật ra đó không phải là chuyện lạ nếu bạn biết được rằng người dân Nam Âu ăn uống thường rất lâu, với một thực đơn căn bản gồm khoảng ba món cho bữa trưa và sáu món cho bữa tối. Nhưng nói về ăn uống ở Ý, đó lại là chuyện khác...

Không đủ thời gian và kiên nhẫn để quay lại văn phòng du lịch, chúng tôi quyết định sẽ lần mò theo những bảng chỉ đường sơn xanh - trắng chỉ tứ tung vào các con đường nhỏ như hẻm ở Spoleto để đến Duomo - Giáo đường chính của thành phố. Đến đúng lúc trong Giáo đường đang cử hành hôn lễ, chúng tôi đành đi loanh quanh xuống công viên xanh rợp phía dưới để nghỉ chân.

Duomo di Spoleto, còn gọi là Cattedrale di Santa Maria Assunta, được xây dựng vào năm 1821 theo lối kiến trúc Roman điển hình với chính điện, hai gian lớn hai bên và một gian ngang ở giữa. Nhìn qua, Duomo di Spoleto cũng khá bình thường như bao Giáo đường khác, nhưng vào một khoảnh khắc bất chợt nào đó lúc 4 giờ chiều, khi nắng rực lên và rọi vào những ô kính tròn trên cao, cả Giáo đường sẽ ngập trong màu nắng vàng tuyệt đẹp. Cũng ở Duomo di Spoleto, lần đầu tiên tôi được nghe Thánh ca hát bằng tiếng Ý hòa cùng tiếng đàn organ nhà thờ vang vọng trong không gian trang nghiêm và tĩnh lặng.

Tiếp tục lần theo những biển chỉ dẫn khắp những con đường xanh rợp bóng cây như một *allee*²⁵ thu nhỏ, chúng tôi tìm đến cầu Ponte delle Torri. Cầu được xây dựng vào năm 1350 với độ dài 236 mét và chiều cao 90 mét vắt qua một khe núi sâu, vốn là đường dẫn nước từ Cortaccione đến Spoleto cũng là đường nối giữa Colle Sant'Elia và Monteluco. Trải qua nhiều tác

động của thời gian và lịch sử, ngày nay Ponte delle Torri vẫn im lìm và duyên dáng vắt ngang qua khe núi.

[²⁵ Từ dùng để chỉ đường có cây xanh hoặc cây bụi cao được tỉa gọn trông hai bên.]

Trời nhanh đổ về chiều, chuyến buýt cuối cùng trong ngày sẽ đón khách lúc 5 giờ 45 phút, chúng tôi đi như chạy để trở lại Quảng trường Tự Do. Vậy mà không cầm được lòng trước một quán rượu nhỏ bên đường, chúng tôi quyết định dành 15 phút để ngồi nhấm nháp ly campari arangia đặc trưng Umbre - thứ long drink thơm mùi cam, mạnh và đắng.

Campari arangia được cho là tiền thân của thứ rượu Aperol hương cam nổi tiếng của Ý. Hãng hàng không Lufthansa nhân dịp mở đường bay Stockholm - Italy cũng đã chiêu đãi khách dự tiệc bằng thứ thức uống thơm lừng và the mát này, có lẽ nhằm kích cầu sức mua vé của người Bắc Âu và hãng rượu Nam Âu cũng qua đó tiếp thị được món uống này đến với người phương Bắc vốn chỉ quen với vodka Absolut nóng cháy cổ họng.

5 euro cho một chiều hè trong quán rượu nhỏ, nhâm nhi món uống cam sẫm với độ cồn tận 22%, nghe dân tình nói chuyện bằng giọng Spoleto líu ríu, hít căng lồng ngực mùi không khí thơm lừng hương nấm tartufo. Thử hỏi sao tôi không phải lòng Spoleto cho được!

LANCIANO – HỘI HÈ MIÊN MAN²⁶

[²⁶ Hội hè miên man là tựa một cuốn sách của văn hào E. Hemingway.]

“Em sẽ đến Lanciano!” - tôi nói gần như reo lên trong điện thoại, khi chị Thy rủ rê tôi đến thăm nhà, kết hợp tham gia lễ rước Mastrogiurato hoành tráng chỉ kéo dài sáu ngày. Thế là từ thủ phủ của xứ Umbria ở miền trung, tôi đón xe buýt, bắt đầu hành trình kéo dài bốn tiếng đồng hồ để đến với vùng đất của biển Adriatic và những ngày “hội hè miên man”.

Lanciano là một thành phố nhỏ với khoảng 36.000 dân, thuộc tỉnh Isernia của xứ Abruzzo, miền nam nước Ý. Khác với những vùng khác ở Ý, Abruzzo có đến tận hai thủ phủ: L’Aquila được xem là thủ phủ hành chính của vùng, còn Pescara nhận nhíp bên bờ biển chính là “con gà đẻ trứng vàng” của ngành du lịch Abruzzo. Từ Perugia, xe đưa tôi đi qua những thung lũng tuyệt đẹp ở miền trung, băng qua những ngọn đèo hiểm trở của vùng Norcia hẻo lánh, im lìm trong núi rồi lại chạy men theo con đường quốc lộ sát ngay mé biển. Từ trên xe, thấy thấp thoáng phía xa màu xanh rục của biển hè.

Cách bến xe buýt không xa là hải cảng Pescara. Trong ánh hoàng hôn của ngày thu mới chớm, những con thuyền du lịch trắng, cột buồm cao in bóng xám thẫm lên nền trời, trông như người lính gác uy nghi ở cung điện nhà vua mà tôi từng thấy.

Chị Thy và anh Giampiero đón tôi ở bến xe. Từ Pescara, chúng tôi phải đi thêm một đoạn đường ngắn để về nhà anh chị ở Fossacesia Marina - một thành phố nhỏ tuyệt vời nằm trên đồi, hướng về phía biển.

Chúng tôi dùng bữa tối ở một nhà hàng có cái tên rất kêu: Thiên Đường. Khí hậu ở Fossacesia có phần nóng ẩm hơn so với nơi tôi ở, khiến phong cách trang trí nhà hàng ở đây cũng khác. Ở Perugia, Assisi, Siena

hay bất kỳ thành phố nào ở miền trung nước Ý, nhà hàng thường nằm dưới lòng đất, trong một hầm rượu cũ kỹ, xây bằng đá tảng mát lạnh. Còn ở đây, người ta ăn uống ngoài trời, trong một không gian sân vườn thơ mộng, dưới những tán cây đang xào xạc.

Bữa tối đầu tiên của tôi ở vùng Abruzzo là 20 que arrosticini²⁷. Thịt cừu là loại thực phẩm khó chế biến. Nếu làm không kỹ, mùi hôi của thịt cừu sẽ biến bữa ăn thành địa ngục! Arrosticini dùng thịt cừu xắt miếng vuông như xúc xích, ướp kỹ trong gia vị và rượu, sau đó đem nướng cháy cạnh trên lửa than hồng. Thịt không nướng trên vỉ mà được đặt trên một máng dài hình chữ nhật, phía dưới là than hồng. Bếp nướng kiểu này trong tiếng Ý được gọi là canala²⁸ vì nó trông giống... cái máng xối trên mái nhà! Ngồi ngoài sân vườn, tôi có thể nghe được tiếng mỡ cháy xèo xèo đầy quyến rũ.

[²⁷ Món thịt cừu xiên nướng, đặc sản của vùng Abruzzo.]

[²⁸ Từ tiếng Ý, có nghĩa là con kênh.]

Ngoài arrosticini, ở Abruzzo, người ta còn có một món bánh mì khai vị bruschette assortite khá lạ. Thoạt trông thì món này cũng khá giống với món bánh mì bruschetta²⁹ thông thường nhưng thay vì ăn kèm cà chua tươi, bruschette assortite lại được ăn kèm với thịt nguội, cá muối hoặc các loại nhân mặn.

[²⁹ Bruschetta là một món ăn khai vị phổ biến ở Ý, bao gồm bánh mì trắng (baguette) xắt lát xéo và được nướng sơ, phía trên xát tỏi tươi, cà chua tươi thái hạt lựu, rắc chút muối và rưới dầu ô liu lên trên.]

Sau khi kết thúc bữa tối tại Thiên Đường, chúng tôi bắt đầu chuyển đi ngược dòng quá khứ. Trên xe, anh Giampiero hào hứng kể cho tôi nghe về lịch sử của lễ hội Mastrogiurato – lý do “kéo” tôi đến nơi này. Mastrogiurato diễn ra từ ngày 29 tháng 8 đến ngày 5 tháng 9 hằng năm tại thị trấn Lanciano, cách đó khoảng 10 phút lái xe...

Lanciano, với vị trí địa lý nằm ở điểm giao của các tuyến đường biển từ phương Bắc xuống phương Nam và từ Đông sang Tây Âu, đã thu hút dân thương hồ từ khắp mọi nơi trên thế giới tụ tập về đây để trao đổi hàng hóa.

Theo sách sử chép lại, hằng năm, Lanciano thu hút khoảng hàng chục nghìn lượt tàu bè buôn bán qua lại. Hội đồng tỉnh lúc đó bèn cử ra một đội quân hộ tống để bảo vệ an toàn cho cánh lái buôn ngoại quốc.

Vào năm 1304, vua Carlo II d'Angiò, biệt danh “Lão Què”, lập sắc lệnh bầu ra một vị trưởng phường buôn, gọi là Mastrogiurato. Mastrogiurato sẽ là người cầm trịch toàn bộ các hoạt động của phường buôn, bao gồm đón tiếp trọng khách, kiểm kê hàng hóa, giải hòa khi có bất đồng giữa thương lái... Quyền lực của ông rất lớn, ngang với quyền lực của hội đồng thành phố thời đó nên Mastrogiurato cũng thường là các vị chức sắc ở châu Âu thời bấy giờ.

Vì “Lão Què” lúc bấy giờ là vua của xứ Napoli, vua của xứ Albania, Hoàng tử của xứ Salerno, Hoàng tử xứ Achaea, Bá tước xứ Provence và Bá tước xứ Anjou nên ngoài Lanciano, ở Napoli vào thế kỷ XIV cũng có một vị Mastrogiurato như thế.

Tuy nhiên, cho đến ngày nay, chỉ còn lại lễ rước Mastrogiurato ở Lanciano là còn được tái hiện, trở thành “đặc sản du lịch” của vùng này. Từ năm 1981 đến nay, Mastrogiurato chính thức trở thành một lễ hội cấp vùng ở Ý, được sự bảo trợ của Bộ Văn hóa và Thượng viện Ý.

Đến Lanciano vào đúng dịp diễn ra Mastrogiurato tôi đã không quá lời khi nói thành phố này như chìm trong những ngày hội hè miên man. Từ ngày 29 tháng 8 đến ngày 4 tháng 9, trung tâm thành phố đông nghịt người. Họ tham gia các hoạt động bên lễ lễ rước chính, tái hiện chân thực không khí của châu Âu vào thời Trung Cổ. Ở khu phố cổ, hàng quán được bày biện khéo léo, trang trí tinh xảo. Bạn có thể dễ dàng tìm mua chiếc túi đựng điện thoại theo phong cách vỏ cây hay móc treo điện thoại hình khiên giáo sáng loáng.

Một trong những món hàng lưu niệm không thể bỏ qua ở hội chợ này là những chiếc chuông. Chúng được chế tác từ nhiều vật liệu khác nhau với đủ hình dáng, kích cỡ cùng hoa văn trang trí bắt mắt. Tôi không tài nào nhớ nổi lời giải thích của anh Giampiero về ý nghĩa của chúng, chỉ nhớ rằng

mọi người ai cũng cố gắng mua được một chiếc chuông từ lễ hội, xem đó như biểu trưng của sự may mắn, niềm vui và hạnh phúc.

Khắp mọi ngõ ngách ở trung tâm, đâu đâu bạn cũng dễ dàng bắt gặp những buổi hòa nhạc theo phong cách Trung Cổ; các vở diễn sống động như thật với súng nổ, gươm giáo và cả những thiếu phụ ôm con chờ chồng; lại có cả gánh xiếc nhỏ với chú hề làm trò tung hứng, các vũ công đi cà kheo trong trang phục quý vương hù dọa du khách và các quầy cho thuê trang phục đấu sĩ, công chúa, nhà vua... thu hút cả trẻ con lẫn người lớn.

Khu vực ẩm thực đông và náo nhiệt nhất. Những vại bia tươi rót tràn trề, những tiếng cụng ly côm cốp hòa cùng tiếng nói cười bằng nhiều ngôn ngữ. Không khí ngào ngạt mùi arrosticini nướng trên than hồng. Rượu chè no say, vừa đảo mắt đã thấy một quầy chiêm tinh xem bói ở góc phố, thu hút một hàng dài các cô gái trẻ. Người dân và khách du lịch cứ thế ồn ã suốt cả đêm.

Ngày 5 tháng 9, ngày cuối cùng diễn ra lễ hội, cũng là ngày bầu chọn vị Mastrogiurato mới của Lanciano. Từ sáng sớm, mọi người đã lục đục thu xếp công việc để kịp tụ về trung tâm dự đám rước lớn nhất của chuỗi ngày hội hè. Từ 4 giờ chiều, anh Giampiero đã đánh xe đưa chúng tôi đến Lanciano. Loay hoay mãi mới tìm được chỗ đậu xe ở một con phố lạ hoắc, chúng tôi vội bước nhanh về quảng trường chính. Bảy giờ người đã đông đúc, tìm chỗ ở quảng trường thì mất thời gian mà chen lấn thì chắc chắn sẽ gây ra cãi vã hay ẩu đả, cả ba chúng tôi bèn leo lên một ban công sắt ọp ẹp, tòi tàn nhưng tầm nhìn rất đẹp và háo hức chờ đợi.

Khi chúng tôi đến, phần thi tài năng của bốn phường ở Lanciano là Sack, Lanciano Vecchio, Borgo và Civitanova đã gần đến hồi kết. Cuộc thi diễn ra rất vui, bao gồm nhiều phần thi đồng đội như chạy tiếp sức, khiêng kiệu, cuộn vải, kéo dây thùng, căng buồm, kéo cờ, khiêng bình gốm... Đó đều là những hoạt động thường nhật của người dân Lanciano thời xưa, nay được tái hiện sinh động. Lại một lần nữa, trí nhớ ham chơi khiến tôi không tài nào nhớ được tên phường đã giành chiến thắng. Nhưng điều đó có quan trọng gì đâu khi mọi người đều reo hò, cổ vũ cuồng nhiệt.

Sau khi cuộc thi kết thúc, dàn nhạc bắt đầu chơi. Họ sẽ hát một vài bài Thánh ca ngắn, tiếp theo sẽ là lễ nhậm chức của vị Mastrogiurato mới. Mastrogiurato đứng uy nghiêm trên sân khấu, vận áo thụng màu bordeaux, đeo dây chuyền quyền lực. Sau khi hoàn tất các thủ tục tôn giáo, Mastrogiurato sẽ được mặc áo choàng màu huyết dụ viền lông thú, đội mũ nhung cùng màu và bắt đầu tuyên thệ. Lời tuyên thệ đầu tiên của tân Mastrogiurato sẽ được chính ông phát biểu bằng tiếng Latin, sau đó được lần lượt dịch ra tiếng Ý, Anh, Pháp, Đức, Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha và một số thứ tiếng khác ở châu Âu.

Cuối cùng, sau khi lời thề đã được dịch xong, một tràng súng sẽ được bắn lên trời, báo hiệu lễ bầu chọn Mastrogiurato mới đã kết thúc. Người dân reo hò và vỗ cờ, tung hê vị chủ tịch phường buôn mới. Kèn trống bắt đầu vang lên những khúc nhạc vui nhộn, đó cũng là lúc cả thành phố sáng đèn.

Dưới ánh sáng lung linh của đèn đường vàng rực, bầu trời chớm thu ở miền nam vẫn còn vẫn vương chút xanh ngắt. Trên đường, những cô gái vận váy thụng màu nâu, màu chàm, búi hoặc buông xõa mái tóc nâu xoăn tít, thướt tha lướt trên con phố lát đá nhẵn thín. Tiếng cười nói oang oang của các chàng chiến binh thì đâu đâu cũng có thể nghe thấy. Cả tiếng nhạc réo rắt, tiếng cười nói rộn ràng cũng khiến tôi có cảm giác mình vừa đến Lanciano bằng một cỗ máy thời gian màu nhiệm.

UMBRIA - CHƯA XA ĐÃ NHỚ

Được sống ở Umbria vào những tháng ngày tuổi trẻ sôi nổi nhất, với tôi đó là một niềm hạnh phúc. Trải qua hơn 20 chuyến đi dọc theo đất nước hình chiếc ủng, để rồi đến phút chia tay, tôi biết rằng mình đã phải lòng những thành phố yên bình tựa mình vào thế núi, những cánh đồng lúa mì vàng ươm, những con đường lát đá nhỏ nhắn ngoằn ngoèo như muốn níu chân người.

Dưới nền trời xanh đến nao lòng, những ngôi nhà ngói nâu bạc và tường vôi cam đặc trưng dần dần hiện ra đường nét rõ rệt khi xe lửa bắt đầu lăn bánh. Tôi khởi động hành trình đến với núi đồi và thung lũng rượu nho trải dài khắp miền trung nước Ý, qua xứ Umbria, xứ Toscana và những miền đất thánh thần của rượu vang, thức ăn ngon, hội hè cuồng nhiệt và tình yêu với xứ sở của Dante. Đó không phải là thứ tình yêu ta chợt nhận ra khi phải rời xa nơi mình gắn bó. Với tôi, Umbria chưa xa đã nhớ, đã yêu...

“Ở GUBBIO, AI CŨNG NHƯ HÓA KHÙNG!”

Hòa cùng dòng người thi nhau trốn khỏi thành phố thậm chí bay sang một số nước láng giềng để tranh thủ kỳ nghỉ kéo dài từ thứ Bảy tuần trước vào dịp Ferragosto - ngày chào đón mùa hè, bạn già Barbara và tôi quyết định sẽ đến Gubbio sau khi đọc lời nhận xét của Gian Marco Tosti³⁰, một người Umbria chính gốc, viết về thành phố: “Người ta nói rằng ở Gubbio, ai cũng như hóa khùng!”.

[³⁰ Một nhà báo người Ý, biên tập viên tạp chí Minimalissimo chuyên về chủ nghĩa tối giản trong thiết kế.]

Tôi hơi tiếc khi biết mình đã bỏ qua Festa dei Ceri - Lễ hội Rước nền thánh nổi tiếng của Gubbio, diễn ra vào ngày 15 tháng 5 để ghi nhớ công ơn của ba vị thánh bảo trợ thành phố là Sant'Ubaldo, Sant Giorgio và Sant'Antonio. Vào ngày này, người dân tổ chức cuộc thi chạy rước nền

thánh vòng quanh thành phố, bắt đầu từ quảng trường Piazza della Signoria và đích đến là nhà thờ lớn Basilica di Sant' Ubaldo, cao 800 mét so với mực nước biển. Ba cây nến khổng lồ làm bằng gỗ với tượng thánh tạc phía trên đỉnh, nặng trung bình 270 kilôgam, sẽ được ba đội đại diện cho ba “nhà thánh” được phân biệt theo các màu vàng, xanh và đen công kênh chạy một mạch đến nhà thờ.

Sau phần lễ chính bắt đầu từ 6 giờ chiều, phần hội càng thêm náo động với đủ thứ màu sắc và trang phục của người dân bản địa hòa cùng khách du lịch túa ra đường ăn mừng chiến thắng, ca hát nhảy múa đến tận nửa đêm.

Vào độ giao mùa, thời tiết ở Gubbio và các thành phố miền trung khác bắt đầu trở nên đông lạnh. Chúng tôi cuộc bộ từ trạm cuối của chuyến buýt để đến văn phòng du lịch thành phố, nhận tám bản đồ miễn phí với hình minh họa dễ thương như truyện tranh và quyết tâm phải “hóa khùng” ở Gubbio 600 năm tuổi, mặc cho những đám mây xám từ phía đỉnh núi bắt đầu cuộn về trung tâm phố cổ.

Từ Piazza Grande (Quảng trường Lớn) mát lạnh sau cơn mưa hè phố núi, chúng tôi tản bộ dọc theo trục phố chính Via dei Consoli với vô vàn hàng quán và cửa hàng nhỏ hai bên đường. Cả con đường như được ướp hương thơm theo từng khu vực: đoạn phố bán hàng mỹ phẩm handmade sẽ góp vào không khí mùi oải hương mùa hè quyến rũ, đoạn bán đồ ăn nhanh kiểu Ý sẽ có một ít mùi dầu mỡ béo ngậy hòa cùng mùi của các loại xúc xích tươi ngon lành...

Barbara và tôi đặc biệt thích đoạn phố bán thực phẩm đặc trưng vùng Umbria như nấm khô, các loại gia vị khô thơm lừng, phô mai thơm béo... tất cả hòa quyện tạo thành mùi thơm rất kỳ lạ. Thứ mùi chỉ có thể ngửi thấy ở những con phố cổ miền trung nước Ý mà thôi.

Tản bộ và hít hà những mùi thơm như thế, sau độ mười phút, chúng tôi đã đến được Piazza dei Matti (Đài phun nước của những kẻ khùng). Tương truyền rằng bất cứ ai đi quanh đài phun nước này ba vòng liên tiếp, kẻ đó sẽ hóa khùng. Và nếu không ai tin bạn thật sự đã... hóa khùng ở

Gubbio? Đã có “Giấy chứng nhận hóa khùng” in sẵn theo phong cách Trung Cổ, có sẵn chỗ trống để ghi tên bạn vào.

Không đủ can đảm để có thể vừa đi vừa la hét inh ỏi quanh một đài phun nước nhỏ xíu nằm giữa một quảng trường nhỏ xíu và yên tĩnh, chúng tôi chọn một ghế đá nhỏ, nhâm nhi những trái nho ngọt lịm mọng nước và cười đến chảy nước mắt khi chúng kiến một tập sinh viên Ấn Độ đang nhảy múa và reo hò “Chúng tôi bị khùng, chúng tôi bị khùng!”... Cho đến giờ, mỗi khi nhớ lại, tôi tiếc vì mình không “hóa khùng” ở Gubbio vào ngày hôm đó. Khi viết những dòng này, tôi nhớ tới một câu trích dẫn khá nổi tiếng nhưng lại không thể nhớ nổi tên tác giả. Câu trích dẫn đại ý: “Khi nhìn lại quá khứ, người ta thường hối tiếc những gì mình không làm hơn là hối tiếc những điều mình đã làm”.

MỘT NGÀY HÈ Ở CASTIGLIONE DEL LAGO

Gần như hết năm tiền sau những chuyến đi bụi xuống tận phía nam nước Ý, cả tháng Tám, Barbara và tôi quyết định sẽ chỉ quanh quẩn ở Umbria, hoặc cùng lắm sẽ ghé xứ Toscana lảng giềng vào những ngày cuối tuần để thỏa chí xê dịch.

Lấy cảm hứng từ lời khuyên của cô giáo Francesca trong lớp học tiếng Ý về hai ngày nghỉ ngơi ở thành phố Castiglione del Lago, chúng tôi dành cả buổi tối thứ Sáu ngồi trên ban công nhà Barbara để uống bia ướp lạnh, ăn vài lát bánh mì lát với phô mai gorgonzola, cặm cùi tra cứu giờ xe buýt và lên kế hoạch cho ngày cuối tuần xa thành phố.

Với những người đam mê ẩm thực Ý như Barbara và tôi, không gì tuyệt vời hơn việc đến đây vào đúng dịp botteghe in strada - ngày chợ phiên. Diễn ra duy nhất vào thứ Bảy của tuần lễ thứ ba mỗi tháng, tất cả cửa hàng dọc phố Via Vittorio Emanuele và những con đường nhỏ ngang dọc ở Castiglione del Lago được phép bày những chiếc bàn hoặc kệ nhỏ phủ khăn trắng tràn ra đường, bán tất cả đặc sản của vùng Umbria với giá giảm lên đến phân nửa so với ngày thường. Và chất lượng thì vẫn tuyệt hảo.

Khó có thể cưỡng lại được sức hấp dẫn từ gói pasta đủ màu sắc và hình dạng bọc trong giấy kính, ổ bánh mì nho vàng ruộm, túi gia vị khô dùng để xào với sốt cà chua cho món spaghetti đơn giản, túi nấm rừng porcini khô thơm sực nức và đất kinh hoàng... Cả thành phố thơm lừng trong một ngày hè trời xanh thắm.

Kết thúc một chuyến đi dạo vòng quanh những con phố nhỏ hẹp lát đá, chiến lợi phẩm của chúng tôi là một chai vang đỏ, 40 euro cho 400 gram nấm khô porcini, vài lọ nấm tartufo, atisô ngâm dầu, 10 gói pasta các loại mua về làm quà cho những người bạn ở Perugia.

Bữa trưa ở quán La Cantina, số 96 đường V. Emanuele, có lẽ là một trải nghiệm khó quên của tôi về nỗi nhớ nhà ở xứ lạ. Được một người địa phương giới thiệu món đặc sản tegamaccio của vùng hồ Trasimeno, chúng tôi gọi một phần nhỏ cho hai người.

Ly vang trắng không làm bớt đi cái nắng nóng của khoảng sân chật người đang lười nhác dùng bữa trưa dưới bóng mát của ô dù và cây cối. Tegamaccio được bung ra khi chúng tôi đã chiêu gần hết thứ đồ uống có cồn ngây ngất. Thật ngạc nhiên khi thấy món ăn trông giống hệt nồi cá kho tộ. Cá và lươn nước ngọt bắt ngay tại hồ, được kho trong nồi đất nhỏ với cà chua và dầu ô liu, ăn kèm với bánh mì nướng. Xắn một miếng cá ngập trong dầu và cà chua, ăn kèm miếng bánh mì nướng thơm vị tỏi, tôi bỗng nhiên thấy nhớ món cá kho tộ của Việt Nam quá đỗi.

THU VÀNG PERUGIA

Tôi kết thúc khóa học tiếng Ý ba tháng ở Perugia lúc mùa thu mới bắt đầu chạm khế vào thành phố. Dù chỉ trải qua một tháng mùa thu trên đất Ý, tôi vẫn yêu và nhớ vô vàn mùa thu Perugia, mùa của lá vàng phủ rục những thân cây xơ xác trên phố Via Maria Alinda Bonacci Brunamonti, mùa của bước chân vang tiếng xào xạc của lá khô trên con dốc dẫn xuống giảng đường Palazzina Valitutti, mùa của nắng vàng như rót mật trải dài qua những ngọn đồi phía nam và mùa của cơn mưa giăng giăng ngoài cửa sổ.

Mùa thu Perugia chắc chắn chưa bao giờ được ưu ái đưa vào nhạc và thơ như thành Paris hoa lệ của nước Pháp nhưng nếu đã từng nghe qua Mùa thu Paris³¹ và có dịp sống ở Perugia vào những ngày chớm thu trời se lạnh, bạn sẽ có cảm giác nhà thơ ấy viết về mùa thu Paris mà cũng như viết về mùa thu từ những con phố cổ của xứ Umbria vậy. Nếu mùa hè Nam Âu là hiện thân của những gì sôi động và náo nhiệt theo kiểu Mỹ Latin - nóng bỏng và ồn ã thì mùa thu lại dịu dàng và đầm thắm đúng chất châu Âu cổ điển - lãng mạn như một bản tình ca.

[³¹ Nhạc Phạm Duy, phổ thơ Cung Trầm Tưởng.]

“Buổi sáng mùa thu” là cụm từ tôi rất thích khi còn ở Sài Gòn vốn chỉ quen hai mùa mưa - nắng. Nắng thu Perugia không gay gắt, chói chang, lại mang thêm chút hơi lạnh sót lại của đêm khiến cảnh vật và con người cũng trở nên thơ và mộng hơn hẳn. Tất nhiên bữa sáng kiểu Ý với tách cappuccino nóng hổi, bánh quy phết mứt trái cây ngọt lịm, bơ lạt và mật ong mua từ một tiệm chuyên bán mứt và đồ khô trên đường Via Faina sẽ khiến người ta chỉ muốn ngồi mãi ở góc ban công nhỏ để ngắm mặt trời nhô dần lên phía sau tường thành, lắng nghe âm thanh của ngày mới.

Hẳn nhiên không khó để bắt gặp một “người em mắt nâu, tóc vàng sợi nhỏ”³² ở Ý hoặc các nước Nam Âu khác. Những cô gái Ý điệu đà với bộ cánh mùa thu, đi nhẹ nhàng qua những con phố dễ khiến người ta ngơ ngẩn đứng nhìn. Cả những chàng trai cũng vậy, quyến rũ với mái tóc bông xoăn tít và cặp mắt xanh thăm màu biển Capri. Bởi thế nên tôi rất thích chụp hình những cặp tình nhân ngồi bên nhau trên ghế đá, trên bãi cỏ, trên những bậc thang trong thành phố. Nhìn họ trao nhau những nụ hôn tình tứ giữa muôn trùng lá vàng đổ trong một chiều hoàng hôn nắng còn vương dài trên nền trời xanh, đột nhiên tôi cũng cảm nhận được hạnh phúc lan trong không gian.

[³² Lời bài hát Mùa thu Paris.]

Vào mùa hè, dân tình ở đây rất thích đổ ra đường hóng gió vào buổi tối. Tôi cũng thường hòa mình theo dòng người trẻ đi lang thang trên con phố chính hoặc ngồi uống bia Arezzo và ăn bánh mì porchetta³³ trên bậc

thang trước cửa nhà thờ lớn. Nhưng vào mùa thu thì khác. Tất nhiên đường Corso Vannucci không thể nào vắng bóng người, trừ những đêm đông giá rét nhưng người Perugia ra đường vào mùa thu là để đến những quán ăn nằm sâu trong các con đường nhỏ xíu của phố cổ.

[³³ Porchetta là món thịt lợn rút xương, được cuộn với nhân là gan lợn, tỏi, lá hương thảo, hạt thì là và một số loại thảo mộc khác, sau đó nướng trên than củi hơn tám tiếng. Porchetta có vị khá mặn, thường được kẹp ăn với bánh mì. Porchetta không có mặt trong thực đơn nhà hàng mà thường được bán trong những xe tải con màu trắng hoặc các ki ốt trên phố.]

Những ngày cuối khóa, vì phải học thi và vì tâm lý chuẩn bị rời xa thành phố, nhóm chúng tôi trở nên lười nấu ăn và “chăm chỉ” tụ tập ở các quán nhỏ hơn là đi học. Barbara từ Đức, Irina từ Nga, Hyemi từ Hàn Quốc, Jacqueline từ Brasil, Yasemin từ Đức (nhưng tạm được gọi là “người bản địa” vì lấy chồng người Ý) và tôi thường tập trung ở Fontana Maggiore vào lúc 8 giờ tối để cùng nhau đến một trong số các nhà hàng được chúng tôi chọn ngẫu nhiên trên đường để dùng bữa.

Người Nam Âu nói chung và người Ý nói riêng thường có thói quen ăn tối muộn. Bữa tối thường bắt đầu vào tầm 8-9 giờ và kết thúc bằng một ly espresso vào 1-2 giờ sáng hôm sau. Họ ăn uống hoành tráng với khoảng sáu món cho một bữa, bao gồm aperitivo (khai vị), insalata (xà lách trộn), contorno (món ăn kèm, thường là rau củ nướng hoặc bánh mì nhân ô liu, lá hương thảo, hành đỏ...), primo (món chính thứ nhất, thường là mì Ý hoặc cơm, lasagna...), secondo (món chính thứ hai, thường có thịt và hải sản) và cuối cùng là dolce (tráng miệng).

Tôi đem thắc mắc “Vì sao người Ý ăn nhiều như thế mà không mập, uống cà phê muộn như vậy mà... vẫn ngủ khò khò” hỏi anh chàng phục vụ ở quán Dal Mi’ Cocco trên đường Corso Garibaldi thì nhận được cái nhún vai và bữu môi rất Ý thay cho câu trả lời.

Nếu bạn có cùng thắc mắc đó, đừng cất công đi tìm câu trả lời ở những cuốn sách hay bài báo viết về du lịch. Hãy đến Umbria, ghé thăm bất

kỳ thành phố nào cũng được nhưng phải vào tháng Chín, lúc tiết trời chớm vào thu. Hãy khoác lên mình chiếc áo lạnh nhẹ cho những ngày trở gió, leo trên những con dốc dài, gió hun hút để lên đỉnh đồi, rồi cùng những người bạn dùng bữa trong một nhà hàng nhỏ nằm sâu trong con ngõ chằng chịt. Hãy cùng ngồi trò chuyện, nhắm nháp một ly vang đỏ vino di casa thơm và khô, hít hà mùi bánh pizza thơm lừng từ chiếc lò nướng bằng đá kiểu xưa đã ám khói đen kịt, cảm nhận hơi nóng từ chiếc lò thoát ra đủ để chiếc áo khoác trở nên vô dụng. Hãy dùng bữa tối đến tận khuya dưới ánh đèn vàng ấm áp và hãy sống cuộc sống ngọt ngào đúng nghĩa la vita dolce³⁴. Bạn sẽ có câu trả lời cho riêng mình!

[³⁴ Tiếng Ý, có nghĩa là: Cuộc sống tươi đẹp.]

MÙA HÈ - THU 2014

Tôi đến châu Âu lần thứ ba ở tuổi 25, từ bỏ công việc đang ổn định hứa hẹn thăng tiến, bỏ lại quê hương, gia đình và bè bạn để lên đường đi tìm “con chữ”. Tôi đến Thụy Điển với học bổng toàn phần Swedish Institute (SI) cho khóa học thạc sĩ hai năm tại Gothenburg - quê hương của ban nhạc ABBA, thương hiệu đồ nội thất IKEA và thời trang H&M nổi tiếng.

Những chuyến đi lang thang khắp châu Âu của tôi bắt đầu từ đây.

ĐI HYTTE MÙA HÈ

Vào những ngày đầu xuân, khi người dân châu Âu nói chung và Bắc Âu nói riêng đã quen dần với mùi giờ mùa hè thì cũng là lúc người ta rục rịch chuẩn bị cho chuyến đi nghỉ dài ngày ở những ngôi nhà gỗ truyền thống được xây cất đơn sơ, nằm sâu trong những khu rừng thông lạnh lẽo của phương bắc. Những ngôi nhà ấy thường đơn giản hết mức, chỉ bao gồm một nhà bếp nhỏ với vài vật dụng tối thiểu, phòng ngủ với tấm chăn nhỏ bằng lông thú và chắc chắn không thể thiếu một chiếc lò sưởi suốt ngày bập bùng ánh lửa ấm áp. Theo phong cách nhà mùa hè truyền thống, nhà vệ sinh là một căn phòng nhỏ đặt cách xa ngôi nhà chính và hoàn toàn không có sự xuất hiện của tiện nghi đến từ thế giới hiện đại. Những ngôi nhà ấy trong tiếng Na Uy được gọi là hytte.

Hytte là món bất động sản có tính cha truyền con nối. Khoảng một thế kỷ trước, khi đa phần người dân Bắc Âu sống nhờ vào nghề mộc, đánh bắt hải sản, làm nông, việc tự tay xây một ngôi nhà bằng gỗ không quá khó đối với những người đàn ông Viking lực lưỡng. Họ có thể tự tay mình dựng lên một căn hytte nhỏ xinh, sơn màu đỏ phù sa, xanh cổ vịt hoặc màu vàng nghệ nhạt truyền thống, để mỗi mùa hè có thể dẫn cả gia đình đến sống cùng thiên nhiên. Ban ngày, những người phụ nữ sẽ ở nhà làm bánh mì, nấu ăn, trong khi cánh đàn ông sẽ vào rừng săn vài con thú làm món ăn cho bữa tối. Lũ trẻ có cả ngày lang thang trong rừng, đi men theo những lối mòn nhỏ mà chúng đã thuộc nằm lòng mọi khúc quanh để hái những loại dâu mùa hè mọng nước hoặc những cây nấm mỡ màng sau cơn mưa.

Khi người cha già yếu, ngôi nhà mùa hè này sẽ thuộc quyền sở hữu của những đứa con và điều đó tiếp nối đến tận hôm nay. Vì vậy, rất khó để có thể mua một căn nhà hytte kiểu truyền thống trong rừng và có chăng thì nó đáng giá cả một gia tài chứ chẳng ít. Tuy nhiên, việc sở hữu một căn hytte là niềm mơ ước của rất nhiều người dân và chính quyền các thành phố

lớn bắt đầu nghĩ đến việc cho xây cất những khu nhà mùa hè nhỏ nằm ở các vùng ven thành phố.

Những khu nhà này thường nằm gần khu rừng hoặc hồ nước tự nhiên, xe hơi không thể vào được, tất cả mọi giao tiếp với thế giới bên ngoài được giới hạn ở mức tối thiểu. Thật khó tin khi Kolonihagen - khu hytte thu nhỏ nổi tiếng ở Oslo, Na Uy lại có thể mang đến cho tôi những trải nghiệm thật nhất về nhà nghỉ mùa hè ở Bắc Âu ngay giữa lòng thủ đô rộn rã.

Cách trung tâm Oslo khoảng nửa tiếng di chuyển bằng xe điện ngầm, Kolonihagen nằm lọt thỏm giữa khoảng rừng thưa và cách đó không xa là hồ Sognsvann, một trong những hồ nước ngọt tự nhiên lớn nhất Oslo. Vào mùa hè, người dân có thể chèo thuyền ra giữa hồ để câu cá hoặc bơi lội. Bao quanh hồ nước là lối mòn nhỏ dành cho người thích đi bộ hay tập thể thao và thảm cỏ tự nhiên xanh mướt, rất thích hợp cho buổi dã ngoại mùa hè. Do nằm ở vị trí khá cao nên từ con phố chính ở Kolonihagen, người ta có thể phóng tầm mắt xuống toàn bộ khu trung tâm và bến cảng Oslo sầm uất phía dưới vịnh. Chỉ bấy nhiêu thôi có lẽ cũng đủ giúp bạn hình dung được địa thế tuyệt vời của nơi này cũng như phong cảnh thiên nhiên hữu tình của nó. Chính vì vậy, nếu ước mơ sở hữu một căn hytte “chính hiệu” quá khó khăn thì người dân Oslo hoàn toàn có thể mơ ước về một ngôi nhà mùa hè ngay trong lòng thủ đô như ở Kolonihagen này.

Bắt đầu từ khoảng tháng Năm, tháng Sáu, người Na Uy lục đục tìm cách thu xếp công việc để kéo nhau về đây nghỉ dưỡng trọn ba tháng hè. Do vẫn nằm trong thành phố nên việc học hành của lũ trẻ và công việc của người lớn không bị ảnh hưởng nhiều. Những căn hytte vốn yên ắng, nay lại bắt đầu rục rịch chào đón một mùa hè rục rờ. Những người “hàng xóm mùa hè” bắt đầu cùng nhau trang trí lại mảnh vườn, quét dọn lá vàng ở lối đi chung, sửa sang lại xích đu, đu quay... ở công viên cho bọn trẻ. Họ nói cười rôm rả, trái ngược hẳn với vẻ lạnh lùng mà người ta thường hay gán cho dân phương bắc.

Thay vì phải nướng bánh mì và săn tuần lộc như người Na Uy xưa, ngày nay, người ta có thể mua sẵn thức ăn từ siêu thị và trữ trong tủ đông

suốt một tháng, tránh tối đa việc xuống phố trong thời gian nghỉ mát.

Song, hái dâu dại và hái táo mùa hè là hai việc mà ai cũng luôn hào hứng tham gia. Vào mùa hè, những cây táo lùn đã sai quả lắm rồi. Những trái táo chín mọng đỏ au, nặng trĩu, làm oằn cả cành cây xuống tận sát đất và chỉ việc đưa tay ra hái. Ngoài táo, người ta còn trồng cả lê, cherry, thanh dâu, dâu mây và cả dâu tây nữa. Những người hàng xóm thân quen thường tụ tập dưới tán cây để cùng thưởng thức trái cây trong một buổi sáng mùa hè trời trong xanh như ngọc.

Khi nói đến hytte, chắc chắn tôi sẽ phải nhắc đến thú vui làm vườn của người dân xứ tuyết. Vì mùa hè và ánh nắng là một món quà xa xỉ đối với dân Na Uy nói riêng và các nước Bắc Âu nói chung, họ yêu quý mùa hè đến mức có thể bỏ ra cả ngày trời trong vườn, vừa để tận hưởng món quà ấm áp vừa để chăm sóc mảnh vườn yêu quý. Vườn ở đây rất đa dạng, ngoài những cây thân mộc to lớn thì các loại dâu và hoa luôn được ưa chuộng. Loài hoa yêu thích của người dân ở đây là thực dược, cẩm tú cầu và một loại hoa Bắc Âu có tên gọi hết sức dễ thương: Hãy hôn em qua cánh cổng hàng rào³⁵. Hoa có màu vàng rực rỡ như hướng dương, thường được trồng ngay sát hàng rào, mọc vươn ra ngoài lối đi, đung đưa trong gió, như lời nũng nịu của cô gái với người yêu rằng “Hãy hôn em thật dịu dàng, qua cánh cổng hàng rào đóng kín”, vụng trộm như thể sợ bố mẹ cô sẽ phạt ý khi thấy cô con gái mới lớn đã chớm biết vương tơ lòng.

[³⁵ Nguyên gốc trong tiếng Na Uy: *Kyss meg over gjerdet* hoặc *gjerdetsolhatt*.]

Ngoài những buổi sáng mùa hè cùng nhau đi dạo trong rừng hoặc thưởng thức BBQ trên bãi cỏ cùng bạn bè, nếu thời tiết ấm áp và dễ chịu hơn một chút, bạn có thể thưởng thức “đặc sản” tắm hồ ở đây. Ở Na Uy, mọi người đều có quyền đi dạo trong rừng, bơi lội trong hồ, cắm trại trên cánh đồng hoang... mà không cần phải xin phép bất kỳ một ai. Và vì thế, Sognsvamn là địa điểm lý tưởng để hòa mình vào làn nước trong lành và mát lạnh, xua đi cái nóng của mùa hè. Vào thời gian này trong năm, lúc nào

cũng có thể bắt gặp một vài chiếc thuyền câu bé tẹo nằm bất động, soi bóng xuống mặt hồ trong xanh.

Thói quen trekking³⁶ đường rừng, thưởng thức mùi thơm của gỗ thông thoang thoảng trong không khí hay hít căng lồng ngực mùi ngai ngái của đất ẩm sau cơn mưa hè, hái quả mọng mọc dại ven đường và rất nhiều thú vui mùa hè khác vẫn được truyền từ thế hệ này qua thế hệ khác như một tài sản tinh thần quý báu của con cháu người Viking. Có lẽ vì thế mà ở Na Uy, rất nhiều người mang họ là tên địa danh nơi cha ông họ sở hữu một ngôi nhà trong rừng. Vì quá yêu quý ngôi nhà mùa hè, người ta không ngần ngại đổi cả họ của mình để chứng tỏ tình yêu giản dị mà nồng nàn ấy.

[³⁶ Đi bộ dài ngày, thường là ở những nơi hoang dã, không có phương tiện giao thông. Nói tới “trekking” người ta thường nghĩ tới việc leo núi hoặc đi bộ tại các khu vực đồi núi, thường không theo một lộ trình có trước.]

Tình yêu mùa hè, yêu cả ngôi nhà gỗ đơn sơ, mộc mạc, yêu thêm mảnh vườn con con với đủ thứ hoa cỏ lạ kỳ, yêu thiên nhiên đã góp phần tạo nên văn hóa hytte độc đáo ở xứ sở này. Tình yêu hytte lấp lánh trong ánh mắt của mọi người dân Bắc Âu mỗi khi mùa hè chuẩn bị chạm đôi môi ngọt ngào vị dâu rừng và hương cỏ vào thành phố. Trong các công sở, người ta đã rục rịch lên lịch xin nghỉ phép để chuẩn bị cho chuyến nghỉ dưỡng đáng mong đợi nhất trong năm. Tình yêu ấy lại càng thêm đong đầy trong tâm trí, trái tim và cả ánh mắt của dân tình Bắc Âu mỗi khi một mùa hè rục rờ nữa lại đến.

KHÔNG NGỦ Ở BUDAPEST

Từ Ba Lan, tôi và chị bạn đáp chuyến bay đến Thủ đô Budapest, Hungary. Không ít người bạn cùng sở thích du lịch tỏ ra khó hiểu khi thấy tôi quyết tâm tìm đến một trong những thủ đô đẹp nhất châu Âu và lưu lại đây chỉ trong vòng hơn 24 giờ - quãng thời gian quá ngắn để tham quan một thành phố. Cậu bạn người Chile mới quen trong hostel ở Krakow còn tỏ ra... tiếc rẻ thay cho chúng tôi khi chỉ có chừng đó thời gian để tham quan nơi mà cậu đã mất 10 ngày để thong dong đây đó. Và vì thế, trong suốt thời gian ấy, tôi và bạn quyết tâm “không ngủ” ở Budapest.

TRĂNG ĐÊM Ở BUDAPEST

Đáp chuyến bay đến Budapest vào buổi chiều, chúng tôi về trung tâm thành phố trên một chuyến xe đặc biệt: chuyến tàu điện ngầm cổ nhất lục địa châu Âu và cổ thứ hai trên toàn thế giới.

Hệ thống tàu điện ngầm ở Budapest (Budapesti metró) được đưa vào hoạt động từ năm 1896 với tổng chiều dài là 38,2 kilômét, phục vụ ngày đêm cho nhu cầu đi lại của khoảng gần hai triệu người dân thủ đô và du khách thập phương. Thậm chí đường tàu Millennium Underground M1 của Budapesti metró đã được UNESCO công nhận là Di sản Thế giới vào năm 2002. Chỉ chừng đó thông tin đã khiến tôi gần như choáng ngợp trước bề dày lịch sử của thành Budapest ngay trước khi kịp tận mắt ngắm nhìn viên ngọc diễm kiều của dòng Danube.

Budapest là tên gọi kết hợp giữa Buda và Pest - hai thành phố nằm hai bên bờ sông Danube. Nằm ở phía bờ tây, Buda vốn là kinh đô xưa của Vương quốc Hungary, tồn tại từ thế kỷ IX đến tận đầu thế kỷ XX. Vào thời cực thịnh, lãnh thổ của Vương quốc Hungary trải dài đến tận Romania, Ukraine, Serbia, Áo và Croatia ngày nay. Pest thuộc bờ đông của dòng Danube, chiếm khoảng 2/3 tổng diện tích của Thủ đô Budapest. So với

Buda, địa hình ở Pest bằng phẳng hơn và là nơi đặt trụ sở của tòa nhà Quốc hội Hungary, trông tráng lệ như một tòa lâu đài cổ tích.

Có hẹn với anh X., bạn học cũ của sếp cũ của chị bạn học cũ của tôi ở Thụy Điển đồng thời là thổ địa Budapest, chúng tôi được anh mời bữa tối đầu tiên ở Hungary với món súp cá đặc sản Hungary. Súp cá (halászlé), còn gọi là “súp ngư dân”, là món ăn truyền thống của Hungary và các nước lân cận như Bosnia, Serbia, Macedonia, Croatia. Cá dùng để làm món này là cá chép được đánh bắt ngay từ sông Danube. Phần đầu, xương và da cá được ninh kỹ với hành tím, ớt xanh Hungary và cà chua trong hai giờ để làm nước dùng cho món súp cá. Phần thịt và trứng cá được để riêng, sẽ cho vào sau cùng, chỉ khoảng 10 phút trước khi thưởng thức để giữ được độ dai và vị ngọt tự nhiên.

Món súp cá đúng kiểu phải được dọn trên một cái nồi nhỏ treo trên giá. Phía dưới nồi là một cái đĩa dùng để đựng ớt. Vào mùa đông, người ta để thêm một ngọn nến phía dưới để giữ cho món súp cá luôn nóng. Súp cá được ăn kèm với bánh mì nóng phết ớt băm nhuyễn. Trời càng lạnh người ta càng ăn nhiều ớt và vì cay quá nên càng phải... uống nhiều rượu. Đó là lý do Hungary là nước sản xuất rượu khá lớn trên thế giới, đặc biệt là các dòng vang trắng tuyệt hảo để phục vụ cho nền ẩm thực thiên về hải sản.

Kết thúc bữa tối và tạm biệt anh X., tôi và chị bạn bắt đầu đi dạo ở Buda. Điểm dừng chân đầu tiên của chúng tôi là thành Ngư Phủ. Thành Ngư Phủ (Halászbástya) được xây dựng vào năm 1800 nhân dịp Hungary kỷ niệm 1.000 năm lập quốc. Vào thời Trung Cổ, gần khu vực này là chợ cá của ngư dân trên sông Danube. Ngoài nhiệm vụ đánh bắt, ngư dân còn làm nhiệm vụ canh gác cả khúc sông Danube. Vì thế, tên gọi thành Ngư Phủ chính là để ghi công của những ngư dân năm nào. Toàn bộ khu thành gồm bảy ngọn tháp, tượng trưng cho bảy tộc người Magyar đã cùng nhau thành lập quốc gia Hungary.

Vào ban đêm, từ trên thành nhìn xuống sẽ ngắm được gần như toàn cảnh Pest rực rỡ ở phía bên kia bờ Danube. Từ phía tường thành nhìn sang Pest, tôi ngỡ ngàng khi thấy tòa nhà Quốc hội Hungary giờ đây đã lên đèn

vàng rực rỡ, thoát trông hệt như vừa được bàn tay kỳ diệu của vua Midas chạm vào, khiến toàn bộ khối kiến trúc ấn tượng bên bờ sông lập tức biến thành vàng ròng nguyên khối.

Được hoàn thành vào năm 1902 sau gần 20 năm xây dựng, tòa nhà Quốc hội Hungary (Országház) hiện là tòa nhà Quốc hội lớn thứ ba trên thế giới, bao gồm 691 phòng và được xây dựng hoàn toàn bằng nguyên vật liệu nội địa. Bên trong tòa nhà còn có phòng trưng bày đặc biệt cho Vương miện Hoàng gia Hungary - một báu vật quốc gia. Vương miện này là biểu tượng cho quyền lực tối cao của các vị vua Hungary và chính thức được sử dụng vào khoảng thế kỷ XII.

Bắc ngang dòng Danube, nổi bật như một tấm lụa dát vàng trong đêm là cây cầu Dây Xích (Széchenyi Lánchíd). Có vẻ như người Hungary rất thích nắm giữ vị trí số 1 nên cầu Dây Xích cũng là cây cầu treo dài nhất châu Âu và là cây cầu đầu tiên có nhiệm vụ nối liền hai bờ Buda và Pest. Hai đầu cầu là bức tượng bốn chú sư tử đá có nhiệm vụ canh gác cho cây cầu.

Anh X. kể với với chúng tôi giai thoại rằng vị kỹ sư trưởng Adam Clark người xứ Scotland đã quên mất chi tiết chiếc lưỡi cho những chú sư tử. Khi chiếc cầu được khánh thành, người dân thành phố bắt đầu chỉ trích nặng nề về sai lầm này. Do không chịu nổi búa rìu dư luận, Adam Clark đã tự kết liễu đời mình. Tất nhiên không có tài liệu chính thống nào ghi lại sự kiện lịch sử này và câu chuyện trên chỉ là một trong vô vàn giai thoại về thành phố, song những chú sư tử đá này có lưỡi, chỉ là nếu đứng ở phía chân tượng người ta không thể nhìn thấy mà thôi.

Từ Buda, chúng tôi đi tàu điện ngầm về phía Pest. Tôi đã ngắm nhiều thành phố trong đêm, dưới ánh điện rực rỡ của hàng vạn ngọn đèn vàng sáng lóa nhưng chưa có nơi nào khiến tôi phải thỏn thức vì vẻ đẹp quá tuyệt vời như Budapest hay chính xác hơn là Buda nhìn từ phía Pest. Thành Ngự Phủ, nhà thờ Mátyás, lâu đài Buda (ngày nay được trưng dụng thành Thư viện Quốc gia), tượng đài Tự Do... đều được chiếu sáng một cách hoàn hảo, khiến chúng hiện lên rực rỡ và tráng lệ giữa nền trời đêm huyền bí.

Từ cả đôi bờ, Budapest trông như thành phố vàng vĩnh cửu trong thần thoại Hy Lạp. Về đẹp ấy, rất tiếc tôi không thể kể hết bằng lời, tôi tin rằng không bút mực nào có thể tả xiết ngoài việc tự ngắm nhìn nó bằng đôi mắt và cảm nhận bằng chính tâm hồn.

Đến quá nửa đêm, khi toàn bộ Budapest đã chìm vào giấc ngủ, chúng tôi vẫn còn cùng nhau đi dạo dọc bờ sông Danube, im lặng lắng nghe tiếng sóng vỗ nhẹ nhẹ vào bờ và phố như đang hát lời đêm nồng nàn trong tiếng gió.

BUDAPEST THU VÀNG MÁY ĐỘ

Sau ly cà phê rum và mật ong ngon tuyệt tại New York Café ở trung tâm Budapest, chúng tôi lang thang dọc bờ Pest. Một trong những nơi tôi muốn thấy nhất chính là khoảng không gian tưởng niệm người Hungary gốc Do Thái đã bị đảng phát xít Hungary giết hại trong những năm 40 của thế kỷ trước, được lên ý tưởng bởi đạo diễn Can Togay và được thực hiện bởi bạn ông, nhà điêu khắc Gyula Pauer.

A Ciópk a Duna-parton - những chiếc giày bên bờ sông Danube - là tên gọi của đài tưởng niệm độc đáo này. Vào thời điểm chiến tranh thế giới thứ hai, những người Do Thái ở Budapest bị sát hại hàng loạt bởi chính quyền phát xít. Họ bị đưa đến bên bờ sông Danube và bị buộc phải cởi giày, sau đó lính phát xít đã kết thúc cuộc đời của họ bằng những phát súng lạnh lùng. Sở dĩ họ phải bỏ giày lại là vì thời điểm đó, giày dép là đồ vật có giá trị.

Năm 2005, “những chiếc giày bên bờ sông Danube” được khánh thành. Toàn bộ những đôi giày được trưng bày đều được phỏng đúng theo hình dáng và kích thước thật. Hoa tươi được người dân địa phương và khách vãng lai đặt xung quanh như một lời chia buồn cùng quá khứ. Khi bình minh dần ló dạng trên nền trời thu xanh thẳm, lòng tôi nghẹn lại khi đứng trước những chiếc giày ấy. Chiến tranh đã qua đi nhưng nỗi buồn chiến tranh thì vẫn còn. 60 đôi giày sắt bên bờ Danube như lời nhắc nhở về sự tàn khốc của chiến tranh và sự trân trọng hòa bình ở thị hiện tại.

Hai chúng tôi dành phần còn lại của buổi sáng để đi dạo trong công viên ở phía sau lâu đài Vajdahunyad. Vào mùa thu, chính quyền thành phố cho rút cạn nước trong hồ nhân tạo, thay nước mới sạch sẽ hơn để chuẩn bị biến cả hồ nước rộng lớn thành một sân trượt băng ngoài trời vào mùa đông sắp tới. Budapest mùa cây thay lá, một cơn gió thoáng qua cũng khiến hàng vạn chiếc lá vàng rơi như sao sa xuống đất, bỏ lại cảnh cây khẳng khiu, run run trong cơn lạnh. Trong khung cảnh ấy, hai chúng tôi chọn một chiếc ghế gỗ trong công viên để nghỉ chân và lắng nghe Eric Clapton thì thầm lời tình của bài hát Autumn leaves. Lúc ấy, tôi chợt hiểu vì sao mùa thu luôn là nàng thơ của biết bao nghệ sĩ trên thế giới.

Trước khi tạm biệt Budapest, viên ngọc của dòng Danube, hai kẻ lữ hành quyết định đi ngắm hoàng hôn trên thành phố. Địa điểm ngắm hoàng hôn tuyệt vời nhất ở đây chính là đoạn tường thành ở bờ Buda nhìn trực diện qua tòa nhà Quốc hội Hungary ở bờ Pest.

Trong ánh nắng cuối ngày, cảnh vật trong thành phố bỗng trở nên thơ mộng hơn hẳn. Mặt trời dần quét những tia nắng cuối cùng lên toàn bộ mặt tiền của tòa nhà Quốc hội khiến toàn bộ công trình kiến trúc này trông như được phủ một lớp hổ phách óng ả. Ngay thời khắc ấy, khi hình ảnh hoàng hôn tuyệt đẹp ấy in vào tâm trí, tôi biết rằng lòng mình sẽ còn thôn thức khi nhớ về Budapest - Budapest của một mùa thu không ngủ.

NÀO, MÌNH CÙNG FIKA NHÉ!

Nhắc đến Thụy Điển, chắc hẳn nhiều người sẽ nghĩ ngay đến những cái tên làm nên “thương hiệu” của đất nước này: ban nhạc lừng danh ABBA, thương hiệu nội thất IKEA, hãng xe Volvo nổi tiếng về độ an toàn gần như tuyệt hảo hay cả những phát minh thời công nghệ số như Spotify... Thế nhưng, bạn có biết đến một lối sống rất thú vị làm nên sự khác biệt đặc trưng của Thụy Điển so với những quốc gia Scandinavia láng giềng?

Đó chính là fika!

Để có thể giải thích cho bạn fika là gì, xin cho tôi vài dòng dòng dài về lối sống lagom của người Thụy Điển. Lagom là một tính từ dùng để chỉ sự vừa phải, không quá nhiều mà cũng chẳng quá ít. Thật khó để có thể chuyển tải hết ý nghĩa của từ lagom sang bất kỳ thứ tiếng nào khác. Người Thụy Điển dùng lagom như một kim chỉ nam chung cho cả dân tộc, hình thành nên phong cách sống, ứng xử, giao tiếp thậm chí cả ẩm thực. Họ không quá lạnh lùng như người hàng xóm Phần Lan. Lối sống của họ cũng chẳng hề gấp gáp và khép kín như người Na Uy ngay bên cạnh. Họ cũng không quá... lười biếng như người láng giềng Đan Mạch ở phía nam, vốn nổi tiếng với biệt danh “nước Ý của phương bắc”. Chính vì lối sống hết sức lagom ấy, Thụy Điển là quốc gia duy nhất ở Bắc Âu có hẳn phong cách thưởng thức cà phê cho riêng mình: fika.

Trước hết, tôi phải nói với bạn một sự thật rằng fika của người Thụy Điển không chỉ đơn thuần là việc... thưởng thức cà phê! Fika bao gồm cả nghệ thuật giao tiếp xã hội và hưởng thụ cuộc sống ở vương quốc êm đềm này. Không giống như cách người Mỹ thưởng thức ly cà phê takeaway tiện dụng, cũng không cầu nệ lễ nghi như nghệ thuật trà đạo của xứ Phù Tang, fika có thể được xem là sự dung hòa hoàn hảo giữa hai thái cực đối lập ấy. Một cách rất lagom, rất Thụy Điển. Nói cách khác, bạn không thể gọi một ly cà phê Starbucks takeaway rồi vội vàng thưởng thức khi đang rảo bước

trên phố là fika. Và đương nhiên, lối sống công nghiệp của người phương Tây cũng khó cho phép bạn có dư giả thời gian để ngồi thảnh thơi tách trà nghi ngút khói, mặc cho gió thoảng mây bay được. Thú vị thay, con cháu của người Viking lại có thể kết hợp được cả hai điều ấy vào một từ fika đơn giản.

Đến Thụy Điển, bạn sẽ có thể nghe, thấy và cảm nhận bầu không khí fika ở khắp mọi nơi. Từ hiệu cà phê sang trọng đặt trong những khách sạn đắt tiền ngay trung tâm thành phố cho đến quán cà phê nằm khuất sau những con phố hẹp như ngõ hẻm ở Việt Nam mà chỉ có dân địa phương mới biết; từ những ngày hè nắng ấm đến những chiều đông mịt mù mưa tuyết thậm chí từ nhà ra đến công sở... đâu đâu cũng có fika.

Nếu được mời đến chơi nhà một người Thụy Điển, chắc chắn bạn sẽ được thưởng thức fika tại gia cùng những món bánh ngọt thơm lừng do chính tay chủ nhà nướng. Trong các văn phòng ở Thụy Điển, phút giải lao ngắn ngủi trong giờ làm việc cũng chính là lúc bạn nên fika với đồng nghiệp để thắt chặt thêm các mối quan hệ công sở vốn khá lỏng lẻo ở đất nước nổi tiếng về tính cá nhân này. Thậm chí một anh chàng nhút nhát có thể dùng cái cớ “đi fika nhé” để hẹn hò người con gái thầm thích từ lâu nhưng chưa dám ngỏ lời. Người Thụy Điển có hàng tá lý do để có thể fika như thế.

Ngược dòng lịch sử, cà phê được du nhập vào quốc gia Bắc Âu này từ thế kỷ XVII nhưng đến tận thế kỷ XVIII, nó mới trở thành thức uống đặc trưng cho giới quý tộc và trưởng giả. Đáng tiếc thay, vua Gustav Đệ Tam lại không hề thích thức uống ngon tuyệt này mà trái lại, ông còn ban hành nhiều luật lệ hà khắc chống lại việc tiêu thụ cà phê trong nước bao gồm sưu cao thuế nặng, phạt tiền những ai cả gan uống cà phê thậm chí tiến hành lùng sục khắp nơi trong vương quốc để... tịch thu những bộ dụng cụ pha chế cà phê của người dân!

Vậy nhưng, có lẽ tín đồ của thức uống này đều đã biết rõ, rằng một khi đã quen thuộc với cà phê thì khó có cách nào từ bỏ được sức hấp dẫn của nó. Chỉ một làn hương thơm cà phê thoảng trong không khí cũng đủ

khiến bạn cảm thấy từng mạch máu nhỏ trong cơ thể đang căng lên vì caffeine rồi. Đặc biệt, trong cái lạnh tê buốt của những ngày cuối đông ở vùng bờ biển phía tây nam Thụy Điển, giữa trời mùa đông mưa tuyết trắng đến nao lòng, không có gì tuyệt vời hơn cảm giác bước vào một tiệm bánh ngọt nhỏ (konditori), gọi một tách cà phê đen nóng, áp tay vào ly để thấy hơi ấm lan tỏa như thể cầm tay người tình.

Ngày nay, khắp mọi nơi trên đất nước Thụy Điển, fika trở thành nét văn hóa không thể thiếu trong cuộc sống hằng ngày. Bên cạnh cà phê, các loại bánh ngọt dùng để ăn khi thưởng thức fika cũng thú vị không kém. Tất cả được gọi chung là fikabröd, có nghĩa là bánh dùng để ăn khi thưởng thức fika. Tuy nhiên, loại bánh ngọt được ưa chuộng hơn cả là bánh quế cuộn kanelbullar. Kanelbullar nổi tiếng đến mức người Thụy Điển dành hẳn ngày 4 tháng 10 hằng năm làm “Ngày bánh quế” quốc gia!

Ngoài ra, gần dịp Lễ Ánh sáng Santa Lucia (diễn ra vào giữa tháng 12), người ta sẽ thay bánh quế bằng bánh nghệ nhân nho khô lussebullar vàng ruộm, thơm nức mùi nghệ tây và nho khô nướng. Còn khi cả châu Âu nói chung và Thụy Điển nói riêng chuẩn bị bước vào mùa chay trước Lễ Phục sinh, món bánh nướng phồng phủ kem tươi semlor lại được chuộng hơn cả. Ngoài những đại diện tiêu biểu cho thói quen thưởng thức và kết hợp fikabröd theo mùa như thế, người ta còn có nhiều loại bánh ngọt khác để cùng thưởng thức với fika nhưng tôi xin hẹn bạn một dịp khác để kể về những món bánh ngon tuyệt vời ấy.

Chị bạn cùng phòng của tôi, một cô gái gốc Hà Nội, khi ở Việt Nam vốn chỉ quen uống trà mạn Thái Nguyên, sau hơn sáu tháng sống và học tập ở Thụy Điển, đã trở thành tín đồ của fika. Thậm chí cả những người Thụy Điển vốn đã quen với fika từ bé, mỗi khi nói về thú vui fika ngoài trời trong một ngày hè trời xanh ngắt không gợn mây, tôi thấy ánh mắt họ như reo lên một niềm hân hoan hết như trẻ con được cho kẹo. Niềm vui ấy có thể ngay lập tức được lan tỏa ra không gian xung quanh chỉ bằng một câu rủ rê: Nào, mình cùng fika nhé!

CHỢ CÁ, CÀ PHÊ VÀ BÁNH QUẾ

Đi chợ cá, uống cà phê và ăn bánh quế. Ba việc tưởng chừng không liên quan đó lại có sự gắn kết đặc biệt mà không phải ở thành phố nào cũng có. Người ta có thể đi vô vàn khu chợ bán cá trên khắp thế giới nhưng có lẽ sẽ không bao giờ tìm thấy được một nơi thứ hai được gọi là... nhà thờ cá. Người ta cũng có thể uống hàng ngàn ly cà phê trong đời nhưng uống cà phê ở xứ sở của fika lại là chuyện khác. Và bánh quế ư? Người ta có thể ăn hàng trăm cái bánh quế thơm ngon khác nhau nhưng bánh quế lớn nhất thế giới, lớn hơn cả khuôn mặt người lớn thì có lẽ chỉ có thể tìm thấy tại quán Husaren. Và tất cả những thứ đó đều có ở Gothenburg!

Nằm ở bờ biển phía tây Thụy Điển, cách Thủ đô Stockholm khoảng gần 500 kilômét về phía tây nam, Gothenburg mang phong vị khác hẳn so với “người anh lớn” của mình. Với tên gọi Göteborg trong nguyên gốc tiếng Thụy Điển, thành phố lớn thứ hai của quốc gia Scandinavia này là nơi tôi đã trải qua những năm tháng sinh viên sôi nổi cùng đi qua bốn mùa xù lạ và tôi nhận ra mình yêu nhất Gothenburg vào mùa cây thay lá.

Khi ấy, nắng không còn gay gắt nữa mà trở nên dịu dàng. Nắng trong như thủy tinh vương lên tán cây trong thành phố, xuyên qua lớp lá thu đang ngả màu, khiến những con đường như bừng sáng bởi sắc vàng rực của lá. Vậy thì, nếu một ngày thu đẹp trời nào đó, bạn quyết định tìm đến thành phố xinh đẹp này, đừng quên trải nghiệm ba điều tuyệt vời nhất của Gothenburg: đi chợ cá, uống cà phê và ăn bánh quế!

CHỢ CÁ FESKEKORKA

Feskekörka trong tiếng Thụy Điển có nghĩa là... nhà thờ cá. Sở dĩ khu chợ có cái tên kỳ lạ như vậy là vì kiến trúc của nó vừa được phỏng theo đường nét của nhà thờ gỗ stavkirke kiểu Na Uy vừa theo lối kiến trúc nhà thờ đá Gothic phổ biến ở phương Tây. Chợ cá Feskekörka là tác phẩm của

kiến trúc sư quy hoạch thành phố Victor von Gegerfelt, chính thức hoạt động vào ngày 1 tháng 11 năm 1874. Chợ được xây với vòm cao và những khung cửa sổ lớn lấy ánh sáng trực tiếp từ bên ngoài, bên trong là 12 gian hàng bán cá nhỏ với đủ loại hải sản như cá hồi, cá mackerel hun khói, tôm cua hấp, các loại sò ốc cùng các món ăn chế biến sẵn từ hải sản.

Nếu cá hồi là món ăn xuất hiện quanh năm ở đây thì cua, tôm và tôm hùm là những món ăn đặc biệt chỉ có vào khoảng thời gian từ giữa mùa hè đến giữa mùa thu, khi thời tiết còn đủ ấm. Tuy nhiên, nếu không phải là một fan của những món trên, hãy thưởng thức món cá strömming chiên giòn ăn kèm bánh mì hoặc khoai tây nghiền và mứt lingon chua ngọt - đặc sản nổi tiếng của ẩm thực Thụy Điển.

Cá strömming còn gọi là cá trích Đại Tây Dương, là loại cá phổ biến ở Thụy Điển. Người dân Thụy Điển có hàng chục món ăn được chế biến từ cá trích, từ khó ăn với mùi thối rửa kinh khủng như surströmming - cá trích lên men thối, cho tới món cá trích chiên giòn rụm mà tôi có thể ăn mãi mà không biết chán. Cá trích sau khi được bỏ đầu, đuôi và nội tạng được xé làm đôi, ướp với muối và tiêu sau đó chiên thật giòn đến mức bạn có thể ăn được cả xương mà không sợ bị hóc. Cá được dọn nóng với hành lá và ít hành tây xắt nhỏ, dùng kèm với khoai tây nghiền trộn bơ béo ngậy và mứt từ trái lingon đặc trưng ở vùng Scandinavia. Khi ăn, người ta thường vắt một miếng chanh vàng nhỏ vào cá để tăng thêm hương vị cho món ăn.

THÀNH PHỐ CỦA NHỮNG QUÁN CÀ PHÊ

Thụy Điển là quốc gia tiêu thụ cà phê đứng thứ hai trên thế giới, chỉ sau người hàng xóm Phần Lan sát cạnh bên. Chính vì thế, đến bất cứ thành phố lớn nhỏ nào ở Thụy Điển, bạn đều dễ dàng nhận ra mình như đang lạc giữa mê cung của quán cà phê. Bên cạnh loại hình cà phê franchising với kiểu trang trí, thực đơn và hương vị giống nhau trên toàn thế giới, phố phường Thụy Điển còn là mê hồn trận của quán cà phê nhỏ, nằm trong những ngôi nhà cổ bằng gạch hoặc gỗ, bên trong không khác gì một gallery mini hoặc trông như thể bạn vừa lạc bước vào một nhà máy xay xát cà phê chính hiệu.

Ở Gothenburg, một trong những nơi tuyệt vời nhất để trải nghiệm văn hóa fika của người Thụy Điển chính là tiệm cà phê Da Matteo. Văn hóa cà phê fika ăn sâu vào cuộc sống của người dân vương quốc này đến mức người ta có thể fika bất kể mùa nào trong năm. Khi thời tiết bắt đầu trở lạnh, khách muốn thưởng thức cà phê ngoài trời sẽ dùng... chăn nỉ hoặc chăn giả lông thú để quấn quanh người cho ấm!

Không những được mệnh danh là một trong 25 quán cà phê đẹp nhất thế giới, cà phê ở Da Matteo còn rất ngon. Tôi thường lui tới Da Matteo ở phố Magasinsgatan gần nơi làm việc. Quán ở đây rất rộng, bao gồm một khoảng sân nhỏ phía trước, quầy bánh và cà phê, phía sau là nơi những anh thợ làm bánh trở tài biến hóa với đường bột, ngoài ra còn có cả khu vực xay cà phê để đảm bảo những hạt cà phê luôn được xay và chế biến ngay tại quán. Nếu bạn vẫn còn phân vân chưa biết nên chọn loại bánh nào giữa vô vàn món bánh thơm phức trong tiệm, hãy gọi cho mình một chiếc bánh quế nướng. Bánh quế và cà phê là sự kết hợp hoàn hảo cho một buổi fika cùng bạn bè.

TÌNH YÊU BÁNH QUẾ

Phát triển song hành cùng văn hóa fika chính là fikabröd, dùng để chỉ các loại bánh ăn kèm khi thưởng thức fika. Ở Thụy Điển, bạn còn có thể thưởng thức nhiều loại bánh nướng thơm ngon, tuy nhiên, loại bánh ngọt được ưa chuộng hơn cả chính là kanelbullar - bánh quế.

Đến bất kỳ tiệm cà phê nào ở Gothenburg, bạn cũng có thể tìm thấy món bánh quế. Mỗi quán có phong cách chế biến và tạo hình bánh quế khác nhau nhưng tất cả đều tương đồng về màu sắc và mùi vị. Vào những ngày thu chớm lạnh, không còn gì tuyệt vời hơn được thưởng thức một tách cà phê ấm, hít hà mùi quế nồng ấm, thơm lừng khi đưa miếng bánh lại gần miệng, cảm nhận độ giòn vừa tới của lớp vỏ bánh bên ngoài và độ xốp nhẹ bên trong, cảm nhận vị ngọt của viên đường trang trí tan trong miệng. Tất cả hương vị ấy hòa quyện với nhau, ngọt ngào, dịu dàng và nồng ấm.

Gothenburg mùa cây thay lá, thành phố tạm cất khuôn mặt rực rỡ và vẻ ồn ào, náo nhiệt của mùa hạ, nhường chỗ cho một thành phố Bắc Âu

đúng nghĩa với hàng cây lá vàng đến nao lòng, góc phố vắng khiến kẻ giang hồ ham chơi quên quê hương phút chốc bỗng thấy nhớ nhà da diết. Thế nhưng, chính vào thời điểm ấy, Gothenburg mới toát lên hết vẻ đẹp rực rỡ nhất của mình, bằng những gam màu úa tàn của lá, bằng những ngày thu nắng vàng dịu ngọt trải dài trên phố, bằng những chiều fika cùng bạn bè, vừa nhâm nhi cà phê với bánh ngọt vừa kể cho nhau nghe đủ thứ chuyện trên đời.

MÙA XUÂN - HÈ 2015

Kết thúc chuyến đi Iceland phong ba bão táp theo đúng nghĩa đen vào giữa tháng 2 năm 2015, đến đầu tháng 3, tôi gặp anh. Anh là đồng nghiệp của chị họ tôi, một người Na Uy điển hình với chiều cao gần 2 mét, ít nói và có phần nhút nhát đúng kiểu Bắc Âu. Mùa xuân năm đó, chúng tôi về nhà ra mắt bố mẹ anh ở Sandes. Đến mùa hè, chúng tôi có chuyến đi đầu tiên cùng nhau đến Paris - kinh đô ánh sáng, thành phố tình yêu và hàng chục tên gọi lãng mạn khác. Đó cũng là chuyến đi cuối cùng của tôi và anh bạn trai ấy.

Tháng 8 năm 2015, chúng tôi kết hôn tại Việt Nam. Đến tháng 11 năm 2015, tôi thông báo tạm ngưng việc học với trường, chuyển về ngoại ô Oslo (Na Uy) để cùng anh xây dựng tổ ấm.

VUÔNG VẤN STAVANGER

Stavanger là thủ phủ hạt Rogaland, phía tây nam Na Uy, còn được biết đến là “thủ phủ dầu mỏ” của quốc gia này bởi mật độ dày đặc dàn khoan dầu ở biển Bắc và là nơi đóng đô của các tập đoàn dầu khí lớn. Khi nhắc đến Stavanger, nhiều người thường chỉ xem đây như một nơi để họ có thể kết hợp với các tour du lịch ngắm fjord³⁷, leo lên tảng đá bằng Preikestolen hoặc đặt chân lên “hòn đá kẹt” Kjerag nổi tiếng. Vì thế người ta vô tình bỏ qua cơ hội được chiêm ngưỡng một trong những khu phố cổ đẹp và thơ mộng nhất ở Na Uy mà may mắn thay, tôi đã có dịp dừng chân chốc lát.

[³⁷ Vịnh hẹp fjord là kết quả của sự xói mòn của các tảng băng vĩnh cửu. Khi những tảng băng này tan ra và trượt xuống sườn núi, chúng di chuyển với tốc độ rất nhanh, kết hợp với khối lượng khổng lồ đã “bào mòn” những sườn và dốc núi, tạo nên khe hở giữa các sườn núi và thấp hơn mực nước biển. Nước biển sau đó nhanh chóng tràn vào và lấp đầy các khe hở ấy, khiến chúng trở thành những vịnh hẹp ăn sâu vào nội địa, hai bên là vách núi đá dựng đứng.]

Tôi đến Stavanger vào một ngày mùa xuân thời tiết đồng đánh như cô gái Sài Gòn: sớm nắng chiều mưa, trưa mưa lất phất. Có lẽ ngoài Bergen ra thì Stavanger sinh ra là để dành cho những cơn mưa. Những cơn mưa xuân mang theo hơi lạnh từ biển đủ để người đi trên phố co ro vì lạnh nhưng cũng khiến cảnh vật trở nên thơ mộng hơn trong màn sương nhẹ.

Từ thành phố Sandnes nơi tôi ghé thăm gia đình bạn trai, chúng tôi lái xe đến Gloppedalsura, một trong những cảnh quan thiên nhiên kỳ thú ở phía nam Na Uy. Gloppedalsura là vùng đá trượt, được hình thành từ 10.000 năm trước, khi những tảng băng vĩnh cửu khổng lồ tan chảy và trượt từ trên đỉnh núi xuống. Khi trượt với vận tốc cao, chúng hất tung cả những hòn đá nằm dọc sườn núi xuống đất, hình thành nên địa hình đá trượt độc nhất ở

Na Uy. Từ trên sườn núi nhìn xuống là những đoạn fjord nhỏ nước trong xanh soi bóng nền trời xuân Bắc Âu rực rỡ.

Rời Gloppendalsura, chúng tôi tiếp tục hành trình đến với Stavanger. Nếu kết hợp với thành phố Sandnes cách đó khoảng 15 phút lái xe, Stavanger-Sandnes là đô thị lớn thứ ba ở Na Uy cùng với Trondheim ở phía tây bắc, sau Thủ đô Oslo và Bergen ở miền trung tây. Với địa hình bằng phẳng, một bên giáp biển, một bên dựa lưng vào thế núi, Stavanger là địa điểm thích hợp cho những ai yêu thích bộ môn hiking và thể thao ngoài trời. Song, Stavanger còn giấu riêng cho mình những điều bất ngờ thú vị.

Cũng giống như mọi thành phố châu Âu, Stavanger lấy nhà thờ làm trung tâm, là nơi xác định phương hướng cho tất cả địa điểm khác trong thành phố. Phía bên phải nhà thờ là bến cảng, nơi tập trung dãy nhà cửa đủ màu, vốn là những hãng buôn và hãng đóng tàu, nay trở thành các tiệm cà phê, nhà hàng và quán bar cho khách du lịch. Mùa xuân, người ta hăm hở kê bàn ghế tràn xuống lòng đường để thưởng thức ẩm thực vừa tranh thủ sưởi nắng. Từ phía cảng, chúng tôi đi vòng ra bến tàu đối diện để đến với Gamle Stavanger, khu phố cổ với những căn nhà gỗ sơn trắng.

Được hình thành vào khoảng thế kỷ XVIII-XIX, toàn bộ nhà ở đây đều được làm bằng gỗ và sơn màu trắng muốt. Ngày nay, những ngôi nhà vẫn còn được bảo tồn rất tốt và vẫn đang được sử dụng bình thường. Dưới ánh nắng xuân, Gamle Stavanger hắt lên ánh sáng như thể thành phố thần tiên trong chuyện cổ tích. Sau khi leo một đoạn dốc gần như thẳng đứng để lên được phố, tôi òa lên thích thú khi bắt gặp một khoảng sân rộng với tầm nhìn thẳng ra phía vịnh. Bây giờ đang là tháng Năm, là khoảng thời gian hoa anh đào nở, hương thơm lan nhẹ nhẹ trong không khí.

So với những khu phố cổ khác, phố cổ Gamle Stavanger có phần buồn tẻ vì diện tích nhỏ lại đơn thuần là nhà ở của dân bản địa. Nhưng sẽ thật thiếu sót nếu không ghé thăm Norsk Hermetikkmuseum - Bảo tàng Thức ăn đóng hộp Na Uy. Đây là bảo tàng tư nhân, được thành lập vào năm 1975 bởi một nhà Ai Cập học người Anh. Bảo tàng vốn là một nhà máy sản xuất thức ăn đóng hộp cũ ở Stavanger, nổi tiếng với món cá hộp brisling và

thịt viên đóng hộp. Bên trong “nhà máy”, mọi vật dụng vẫn còn được sắp đặt đúng vị trí cũ, nơi trước đây chúng từng được các công nhân sử dụng ngày đêm. Mọi thứ ở đây đều sống động như thể công nhân vừa mới nghỉ tay để dùng bữa trưa và chốc lát đây thôi họ sẽ quay trở lại làm việc.

Vốn nổi danh về công nghiệp và dầu khí hơn là du lịch, Stavanger dễ dàng bị bỏ qua trên bản đồ của du khách muốn tìm đến Na Uy và chinh phục cảnh đẹp phía tây của vương quốc thanh bình này. Vậy mà chỉ với một ngày ngắn ngủi ở đây, vừa kịp tham quan thành phố và bảo tàng, lại nhâm nhi thêm món súp cá ngon tuyệt ở chợ cá tươi sống ngoài bến cảng, tôi đã thấy thích nơi này ngay tức khắc. Stavanger với tôi đẹp như một giấc mơ với những căn nhà trắng và chậu phong lữ treo trước cửa, với những con phố dốc gió thổi hun hút, khiến những cặp tình nhân lãng mạn sưởi ấm cho nhau bằng cái ôm nhẹ. Stavanger khiến tôi vương vấn, ở mãi chẳng muốn về.

PARIS CÓ GÌ LẠ KHÔNG EM?

Chúng tôi đến Paris vào một buổi chiều đầu tháng Sáu, nắng trải vàng như rót mật trên cánh đồng ngoại ô bạt ngàn dọc đường từ sân bay Beauvais vào trung tâm thành phố. Paris những ngày này, người ta đổ xô tìm đến cây cầu tình Pont des Arts để chụp ảnh lưu niệm trước khi chính quyền thành phố hoàn tất việc tháo dỡ các móc khóa tình yêu trên cầu. Trên chuyến bay từ Oslo (Na Uy), nhiều cặp đôi trẻ đang háo hức mong chờ kỳ nghỉ đầu tiên của mùa hè ở kinh đô ánh sáng.

PARIS CHO TÌNH NHÂN

Đến được Paris cũng là lúc trời ngả về chiều. Tôi cùng bạn đồng hành bắt đầu hành trình bốn ngày ở kinh đô ánh sáng bằng việc đuổi bắt hoàng hôn trên đồi Montmartre. Nằm ở phía bắc thành phố, đồi Montmartre là địa điểm gắn liền với tôn giáo và lịch sử cách mạng tư sản Pháp. Tọa lạc trên đỉnh đồi là Nhà thờ Thánh Tâm (Basilique du Sacré-Cœur) được sơn trắng, nổi bật trên nền trời hè Nam Âu xanh thẫm. Với độ cao 130 mét, đây là địa điểm lý tưởng để ngắm toàn cảnh Paris vào lúc hoàng hôn. Từ trên đỉnh đồi Montmartre, chúng tôi phóng tầm mắt xuống toàn bộ thành Ba Lê với những công trình kiến trúc ấn tượng như đền Pantheon, nhà thờ Đức Bà Paris (Notre Dame de Paris), lâu đài Hôtel des Invalides, tháp Eiffel... Cả thành phố như được ánh hoàng hôn tháng Sáu nhuộm sắc vàng óng ả.

Sau khi tham quan bên trong Basilique du Sacré-Cœur, chúng tôi cùng ngồi nhâm nhi kem mát lạnh trên bậc thềm đá trước nhà thờ. Ngay chính khoảnh khắc món kem thơm tan trong miệng, các cặp tình nhân đang tay trong tay, hoàng hôn đang tan trong chiều nắng ả đã khiến tôi hiểu ra lý do những kẻ si tình nhất định phải tìm đến Paris với người tình si. Chỉ có thể là Paris chứ không phải một thành phố nào khác và chỉ khi đi với người thương của lòng mình, người ta mới hiểu vì sao Paris còn được gọi là thành phố của tình yêu.

Bữa tối đầu tiên trên đất Pháp, anh bạn đồng hành không hiểu vì sao tôi nhất định phải tìm đến một quán ăn Ý nằm ở phía dưới chân đồi, góc đường Rue Damrémont. Anh không biết rằng tôi đã trót nhớ một phân cảnh trong bộ phim hoạt hình nổi tiếng *The Lady and the Tramp*³⁸, khi cô nàng tiểu thư chó Lady và chàng lang thang Tramp cùng ăn chung đĩa spaghetti trong một nhà hàng trên con phố nhỏ rồi chúng bắt chọt hôn nhau khi cả hai cùng vô tình ăn hết một sợi mì. Tất nhiên chúng tôi không ăn chung một đĩa mì như trong bộ phim hoạt hình ấy nhưng bữa tối lãng mạn trong quán nhỏ ấm áp với ánh nến vàng và xung quanh là người Paris đang nói chuyện líu lo bằng thứ ngôn ngữ du dương như hát chắc chắn là bữa tối lãng mạn nhất mà tôi từng thưởng thức trong đời.

[³⁸ Tiểu thư và chàng lang thang.]

VƯƠNG QUỐC CỦA VIỆN BẢO TÀNG

Tôi không nói quá chút nào khi tin rằng Paris chính là vương quốc của viện bảo tàng, có lẽ chỉ xếp sau thành phố Florence, Ý, về số lượng và sự hoành tráng của các bộ sưu tập trong các viện bảo tàng. Nổi tiếng nhất phải kể đến là Musée du Louvre, nơi đang trưng bày bức họa nàng Mona Lisa với nụ cười bí ẩn. Bên cạnh đó còn có những bảo tàng nổi tiếng khác như Centre Georges Pompidou, Musée d'Orsay, Hôtel des Invalides, Musée de l'Air et de l'Espace, bảo tàng Picasso, bảo tàng Dalí... và các bảo tàng tôn giáo nằm rải rác trong thành phố.

Chiều theo sở thích về máy bay và tàu vũ trụ của người đồng hành, ngày thứ hai ở kinh đô ánh sáng, tôi để anh dẫn mình đến thăm Bảo tàng Máy bay và Không gian (Musée de l'Air et de l'Espace) nằm ở ngoại ô Paris. Phải mất hơn một giờ di chuyển bằng ba loại phương tiện công cộng khác nhau, chúng tôi mới đến được bảo tàng. Chia sẻ không gian chung với sân bay quân sự Le Bourget, đây là một trong những bảo tàng về ngành hàng không lớn và nổi tiếng nhất thế giới. Bên trong bảo tàng là các không gian trưng bày về lịch sử hàng không, sự phát triển của máy bay qua từng thời kỳ, lịch sử hàng không quân sự... Đặc biệt còn có nguyên bản máy bay

siêu thanh Concorde và một số máy bay dân sự của ngành hàng không Pháp.

Dành trọn một ngày để tham quan toàn bộ chín không gian trưng bày chính ở bảo tàng này, tôi mới hiểu vì sao người phương Tây, từ người lớn đến trẻ nhỏ, lại thích đi bảo tàng đến thế. Đơn giản vì bảo tàng đáp ứng được mọi nhu cầu của khách tham quan. Nếu người lớn cần thông tin khoa học chính xác để nắm bắt vấn đề thì trẻ con lại được tiếp cận theo cách riêng thông qua những bộ phim hoạt hình, truyện tranh, tập tô màu và cả khu vui chơi theo chủ đề của bảo tàng. Vì vậy, khái niệm “đi bảo tàng” với trẻ con nơi đây là một niềm vui ngày cuối tuần còn bảo tàng thì lúc nào cũng đông đúc các gia đình dẫn con nhỏ đi tham quan - một hình thức vừa học vừa chơi rất thú vị, bổ ích.

THEO CHÂN HEMINGWAY VÀ VICTOR HUGO

Paris của năm 2015 tất nhiên không thể so sánh với Paris “hội hè miên man” của văn hào E. Hemingway vào những năm đầu thế kỷ XX. Song, một chút tinh ý cũng có thể giúp bạn du hành ngược thời gian, tìm về Paris của một thời xa vắng. Với quyết tâm theo dấu Hemingway và Victor Hugo, ngày cuối cùng ở thành Ba Lê, chúng tôi dành trọn cho việc... uống cà phê và thăm thú nhà thờ Đức Bà Paris.

Nói đến quán cà phê nổi tiếng ở Paris, không ai là không biết đến Les Deux Magots, tọa lạc ngay vị trí đẹp nhất ở quảng trường Saint-Germain-de-Prés, thuộc Quận Sáu. Nơi đây từng là nơi tụ tập của giới văn nghệ sĩ hào hoa nổi tiếng châu Âu vào đầu thế kỷ XX. Thậm chí nước Pháp còn có một giải thưởng văn học dành cho các tác giả trẻ có triển vọng với tên gọi Prix des Deux Magots, được ra đời từ năm 1933 theo sáng kiến của M. Martine - thủ thư của Trường Mỹ thuật Paris (L'École des Beaux-Arts) thời bấy giờ.

Đến quán vào thứ Hai, không quá khó khăn để tìm được một bàn trống ngoài sân có mái che bằng kính. Gọi một phần café au lait³⁹ và chocolat des Deux Magots cùng hai chiếc bánh croissants giòn xốp, chúng tôi chậm rãi thưởng thức bữa sáng của mình trong thành phố, lơ đãng ngắm

nhìn những cô nàng Parisiennes kiêu kỳ và những quý ông thanh lịch sải bước tự tin trên phố. Phần café au lait của tôi được người phục vụ bung ra một cách khác lạ: thay vì một phần cà phê hoàn chỉnh được rót ra tách cho khách, thức uống được đựng trong những bình nhỏ bao gồm cà phê và sữa riêng biệt, để trên một khay bạc. Khách uống đến đâu sẽ tự rót thức uống từ bình ra tách của mình. Vì vậy, cà phê ngon hay dở là do độ sành của người thưởng thức cà phê mà thành.

[³⁹ Loại cà phê sữa được pha bằng cách thêm sữa nóng vào cà phê. Tên gọi này dùng để phân biệt với cà phê được pha thêm sữa lạnh, được gọi là white coffee.]

Xế trưa, chúng tôi bắt đầu ghé thăm nhà thờ Đức Bà Paris nằm trên đảo Île de la Cité ngay giữa lòng sông Seine. Nổi tiếng qua tác phẩm bất hủ *Thằng gù nhà thờ Đức Bà* của văn hào Victor Hugo, hằng năm, nhà thờ Đức Bà Paris đón khoảng 13 triệu lượt du khách. Nhà thờ gần 900 năm tuổi này là một kiệt tác kiến trúc của nhân loại, được xây dựng theo lối kiến trúc Gothic kiểu Pháp với các mái vòm có chóp nhọn cao vút. Nhà thờ có hai tháp đôi cao 69 mét và đỉnh cao nhất là 90 mét. Buổi chiều hôm ấy, tôi cùng người thương nắm tay nhau đi hết 422 bậc thang hẹp xoắn ốc để lên đến tháp chuông, nơi xưa kia chàng Quasimodo si tình vẫn đều đặn và cần mẫn làm công việc rung chuông cho thành phố và không thôi mộng tưởng về người đẹp du mục Esmeralda của lòng mình.

Ngắm toàn cảnh Paris từ tháp chuông nhà thờ với tất cả sự hào hoa và lộng lẫy của nó trong ánh chiều, tôi hiểu vì sao bao nhiêu người say đắm vẻ đẹp của kinh đô ánh sáng đến như vậy. Paris không chỉ có những điều lạ, Paris còn có cả những chốn hẹn hò lãng mạn dành cho tình nhân tìm đến thành phố này cùng trao lời yêu và nụ hôn ngọt ngào trên cây cầu tình Pont des Arts bắc ngang qua sông Seine hiền hòa, trong ráng chiều đang phủ ánh vàng lên bầu trời mùa hạ.

MÙA XUÂN - HÈ 2016

Tháng 2 năm 2016, gia đình tôi gặp một biến cố lớn. Tôi rơi vào trạng thái trầm cảm nhưng từ chối mọi biện pháp chữa trị tâm lý. Cách duy nhất khiến tôi thoát khỏi tình trạng này là những chuyến đi. Tôi chọn cách đi một mình. Tôi và chồng đều cần không gian riêng.

Chuyến đi du lịch một mình của tôi ở châu Âu bắt đầu từ Séc. Những tháng tiếp theo, tôi liên tục di chuyển giữa các thành phố lớn nhỏ ở Na Uy, khi thì cùng mấy anh chị em họ vào rừng hái nấm và trái mọng, khi thì xắn tay áo lên cày xới mảnh đất ngoài vườn để trồng khoai tây và rau củ. Tôi tự tìm ra cách điều trị cho riêng mình.

Chuyến đi Séc chính là cú hích cuối cùng khiến tôi quyết định trở thành một blogger du lịch.

CESKÝ KRUMLOV – NÀNG THƠ CỦA DÒNG VLTAVA

Sau hai giờ bay từ Oslo đến Prague, thêm ba giờ di chuyển bằng xe buýt từ trung tâm Prague, cuối cùng tôi đã đặt chân đến Český Krumlov, thành phố cổ tích ở vùng nam Bohemia, Cộng hòa Séc. Cái tên Český Krumlov bắt nguồn từ địa thế của thành phố. Tại đây, dòng Vltava không còn chảy một đường thẳng tắp nữa mà uốn lượn ngoằn ngoèo, tạo ra nhiều khúc quanh trên sông. Bởi hình dạng uốn lượn ấy mà Český Krumlov ban đầu có tên là Chrumbenowe, nghĩa là “đồng bằng hình cái móc”.

Tôi gọi thành phố nhỏ bé với 14.000 dân này là chốn thần tiên có thực. Bắt đầu từ thế kỷ XII đến cuối thế kỷ XIX, Český Krumlov trải qua bốn lần đổi chủ, bao gồm các gia đình hoàng tộc đến từ Áo và Đức. Vào thế kỷ XIII, nơi đây trở thành một trong những lãnh thổ của nhà Vítkovci, một trong những gia thế quý tộc lớn ở châu Âu vào thời bấy giờ. Nhà Vítkovci chọn hoa hồng màu xanh làm phù hiệu hoàng tộc. Khi gia tộc này suy vong, Český Krumlov được sang tay cho nhà Rosenberg và biểu tượng hoa hồng lúc này chuyển thành màu đỏ. Ngày nay, bạn có thể thấy biểu tượng hoa hồng đỏ ở khắp khu phố cổ, từ những bức tranh tường, các hình hoa hồng chạm khắc trên cửa cho đến bức vẽ chiến binh cưỡi ngựa với tám khiên mang phù hiệu của gia tộc Rosenberg trên mặt tiền ngôi nhà số 39 phố Latrán.

Trải qua nhiều biến thiên của thời cuộc, đến năm 1611, người nối dõi cuối cùng của nhà Rosenberg qua đời và gia tộc này chính thức tuyệt tự. Đến năm 1622, Český Krumlov thuộc quyền sở hữu của gia tộc Eggenberg đến từ thành Graz, Áo. Gần 100 năm sau, vào năm 1719, Český Krumlov lại một lần nữa đổi chủ. Lần này, thành phố thuộc về nhà Schwarenberg đến từ vùng Bavaria, Đức. Những người chủ sở hữu mới của thành phố, Công

tước Joseph Adam von Schwarzenberg và vợ, Công nương Marie Therese von Schwarzenberg, rất yêu thích lâu đài Český Krumlov. Thậm chí Công nương còn gọi nơi này là “vùng đất nhỏ đầy phép màu huyền diệu”. Đến cuối thế kỷ XIX, quyền lực của nhà Schwarzenberg chấm dứt, người dân Český Krumlov chính thức bắt đầu cuộc sống tự do, không còn người cai trị.

May mắn hơn nhiều thành phố khác ở châu Âu, đặc biệt là Đông Âu, Český Krumlov hầu như không bị tàn phá nhiều bởi bom đạn sau hai cuộc thế chiến. Sau thành công của Cách mạng Nhung vào năm 1989, Séc bắt đầu mở cửa với thế giới và thu hút lượng khách du lịch đáng kể, đặc biệt là ở hai thành phố Prague và Český Krumlov.

Nhiều trang web và sách hướng dẫn du lịch đều khuyên du khách nên chọn lộ trình hết sức đơn giản: tham quan Český Krumlov trong vòng một ngày. Quả thực, với tần suất chuyến xe buýt dày đặc từ hai bến xe lớn ở Thủ đô Prague và khoảng thời gian đi xe không quá lâu, nhiều người dễ dàng chấp nhận hành trình sáng đi chiều về mà không hề biết rằng mình đã bỏ qua nhiều điều thú vị nếu chỉ tham quan thành phố trong vón vẹn vài ba tiếng.

Tôi nhanh chóng làm quen với cô bạn ngồi cùng chuyến buýt có tên Jema, là người Tây Ban Nha. Jema là dân du lịch thứ thiệt, chuyên nghiệp tới mức cô còn tự làm một quyển sách du lịch nhỏ với lịch trình 10 ngày vòng quanh ba nước Đông Âu. Tuy thật khập khiễng nhưng tôi thấy Český Krumlov nhỏ nhắn và xinh xắn hết như... Hội An vậy. Quảng trường thành phố chỉ cách bến xe buýt khoảng năm phút đi bộ và chúng tôi có thể đi hết cả khu phố cổ Český Krumlov trong vòng một buổi chiều. Vậy nhưng những gì tôi và Jema trải nghiệm trong buổi chiều thật sự khó phai.

Vừa đặt chân xuống bến xe, tôi và cô bạn đồng hành mới quen đã thấy ngay tòa lâu đài Český Krumlov sừng sững trên nền trời xanh. Lâu đài Český Krumlov là lâu đài lớn thứ hai ở Cộng hòa Séc, sau quần thể lâu đài Prague đồ sộ. Được xây trên những khối đá lớn bên dòng Vltava, lâu đài Český Krumlov đã soi bóng xuống dòng Vltava trong hơn bảy thế kỷ,

“điềm nhiên” chứng kiến những thăng trầm của lịch sử, cả sự hưng vong của các gia tộc đã đến và làm chủ nơi này.

Các trường phái kiến trúc nổi tiếng trong suốt thời gian đó cũng để lại nhiều dấu ấn lên lâu đài Český Krumlov và những ngôi nhà trong phố cổ. Từ Gothic, Phục Hưng, Baroque đến Rococo và Classicism, kể cả phong cách vẽ tranh tường sgraffito cũng xuất hiện dày đặc ở đây. Ngoài ra, trong quá trình xây cất, những người thợ đã cho ra đời một quy định hết sức thú vị: Toàn bộ hệ thống ống khói trong lâu đài chỉ được phép có hai cái giống nhau.

Vì “tranh thủ” kỳ nghỉ Phục sinh vào cuối tháng Ba mà chúng tôi đã bỏ lỡ cơ hội được tham quan bên trong lâu đài Český Krumlov, vốn chỉ mở cửa và bán vé cho khách du lịch bắt đầu từ tháng Tư. Song, mọi người vẫn có thể tự do tham quan các khu vực mở. Toàn bộ lâu đài được chia làm năm sân, trong đó cây cầu đá Cloak Bridge nối từ sân IV sang sân V rất hoành tráng và đồ sộ. Chân cầu được xây theo kết cấu vòm giúp tăng độ chịu lực của công trình. Phía trên cầu, ngoài dãy hành lang thông thoáng cho du khách tham quan còn có thêm hai tầng hành lang kín, được xây dựng vào khoảng thế kỷ XVII, dành riêng cho gia đình hoàng tộc sử dụng để tránh sự dòm ngó từ bên ngoài.

Băng qua sân V, chúng tôi đến với nhà hát của lâu đài Český Krumlov được xây theo phong cách Baroque. Bao bọc xung quanh khu vực này là dãy tường thành quét vôi trắng với những lỗ châu mai hình công tò vò nhỏ xíu. Thành phố khi nhìn qua đó bỗng như được đóng khung, trông hệt như một quả cầu pha lê tinh xảo được gia công bởi một nghệ nhân tài hoa. Trong “quả cầu pha lê” ấy, Český Krumlov đẹp đến mức nếu không tận mắt ngắm nhìn nó, tôi sẽ mãi nghĩ rằng mình chỉ có thể thưởng thức vẻ đẹp thần tiên ấy trong những thước phim hoạt hình lung linh của Walt Disney!

Theo hướng dẫn từ cuốn sách du lịch “cây nhà lá vườn” của Jema, trước khi cô nàng về lại Praha ngay trong ngày, chúng tôi tìm đến nhà hàng Eggenberg để thưởng thức bữa trưa hoành tráng. Lấy theo tên của nhà Eggenberg từng sở hữu Český Krumlov, nhà hàng Eggenberg vốn là một

nhà nấu bia truyền thống và hiện vẫn còn những hầm ủ bia đang hoạt động. Phía trên hầm ủ bia là nhà hàng Eggenberg chuyên phục vụ các món đặc sản của Séc, tất nhiên là với bia tươi Tiệp Khắc ngon ngậy ngất. So với giá cả ở khu vực Tây và Bắc Âu, một bữa trưa thịnh soạn ở Český Krumlov gồm chân giò lợn nướng, đùi vịt quay mật ong và bốn vai bia tươi cho hai người với 15 euro quả thật là quá rẻ. Mà thức ăn thì lại tuyệt ngon!

Buổi sáng cuối tuần, tôi dậy thật sớm để khám phá Český Krumlov. Đầu mùa xuân, gần 9 giờ sáng mà mặt trời vẫn còn ngái ngủ, khiến cả thành phố chìm trong màn sương mỏng và ánh sáng nhè nhẹ của ngày mới. Tôi khởi động bằng cách chinh phục ngọn tháp canh của lâu đài cao 54,5 mét. Cùng với tháp chuông nhà thờ thánh Vitus, tháp lâu đài Český Krumlov có thể được nhìn thấy từ khắp mọi nơi trong thành phố. Bên trong tháp, người ta còn dành không gian cho những khu trưng bày nhỏ nói về lịch sử ngọn tháp, các di chỉ khảo cổ được khai quật trong quá trình trùng tu.

So với nhiều tháp lâu đài và nhà thờ tôi đã từng đi qua, đây có lẽ là ngọn tháp đầu tiên khiến tôi vừa leo vừa toát mồ hôi vì sợ. Bên trong tháp còn có một nhà ngục với tường dày đến 3,7 mét, đủ để tù nhân chết mòn trong sự cô đơn và bóng tối! Nghe thông tin ghê rợn là vậy nhưng khi leo đến đỉnh tháp thì quang cảnh trải dài trước mắt lại thật tươi sáng và xinh đẹp biết bao. Mặt trời khi đó đã chui ra khỏi chiếc chăn bằng mây bông bồng, trải tia nắng vàng nhạt như màu hoa thủy tiên xuống mặt đất. Český Krumlov nhỏ xinh, yên bình nép cạnh đôi bờ sông uốn khúc. Những ngôi nhà nhỏ xíu với mái ngói màu cam và ống khói nhấp nhô vẫn còn đang chìm trong cơn mê ngủ. Cả thành phố dịu dàng nép mình bên dòng sông Vltava nước cuộn cuộn chảy quanh.

Rời lâu đài, tôi để mình đi lạc trong mê cung phố cổ. Gọi phố cổ Český Krumlov là mê cung thật không phải nói quá. Phố dài hun hút gió và rất hẹp, có nơi chỉ vừa đủ để hai người đi lách qua nhau. Những con đường nối tiếp những con đường và chúng có điểm chung là nối ra quảng trường chính Svornosti hoặc dẫn đến những chiếc cầu nối hai bên bờ phố cổ. Trong số đó, thú vị nhất là phố Parkán - con phố nổi tiếng với những ngôi nhà nhỏ và hẹp nhất ở Český Krumlov. Từ sân quan sát trên đường Rooseveltova

nhìn xuống, phố Parkán trông như một cộng chỉ nhỏ xíu vắt ngang qua thành phố. Tôi bật cười khi đọc thông tin về ngôi nhà số 104 trong sách hướng dẫn du lịch: “Nhà được xây lọt thỏm giữa hai bức tường của hai ngôi nhà bên cạnh”. Lấn chiếm kiểu Séc chẳng? Hiện nay, ngôi nhà “lấn chiếm” này là quán ăn U Dwau Maryí khá nổi tiếng với các món cá đánh bắt từ sông Vltava.

Một con phố nổi tiếng khác là phố Latrán ngay sát cạnh lâu đài Český Krumlov. Thời xưa, những ngôi nhà trên phố là nơi ở của người khá giả và có đóng góp tài chính cho lâu đài. Ngày nay, phố Latrán là nơi tập trung nhiều quán cà phê, nhà hàng... để phục vụ du khách. Trên mặt tiền ngôi nhà số 39 phố Latrán là bức tranh tường đầu sĩ cưỡi ngựa và cầm khiên. Trên chiếc khiên là một bông hoa hồng màu đỏ.

Đi dạo loang quanh một lúc thì tôi thấm mệt. Vừa lúc đó tôi ngửi thấy mùi bánh nướng lan trong không khí. Đó tất nhiên phải là một chiếc bánh ống khói trdelník vừa mới ra lò! Bánh ống khói trdelník là món ăn vặt đường phố phổ biến ở Séc và có nguồn gốc từ... Hungary. Khắp mọi góc ngách trong thành phố, đâu đâu cũng thấy những ngôi nhà nhỏ với ổ bánh mới nướng thơm phức đặt ngay bậu cửa sổ, thu hút ánh nhìn thòm thèm của cả trẻ con lẫn người lớn. Bánh được làm từ bột mì cán thành dây, quấn quanh một ống kim loại. Mỗi ống có khoảng năm chiếc bánh. Những chiếc ống này được quay đều trên bếp than cháy âm ỉ. Khi bánh chín vàng sẽ được tuốt ra khỏi ống và lăn vào đường. Hơi nóng sẽ khiến đường hơi chảy ra và bám chắc vào thân bánh. Bánh trdelník tuy không có mùi vị đặc sắc nhưng vừa đi dạo trên phố vừa nhâm nhi chiếc bánh nóng giữa một ngày xuân hơi lạnh thì quả thực rất thú vị!

Hành trình tìm đến thành phố thần tiên của tôi chỉ kéo dài một ngày rưỡi. Và hẳn nhiên là tôi vẫn còn bỏ lỡ nhiều điều thú vị trong thành phố như tour tham quan các hầm ủ bia và thưởng thức bia do nhà hàng Eggenberg tổ chức.

Rời Český Krumlov với bao tử được lấp đầy thức ăn ngon và men bia chénh choáng, tôi biết rằng mình sẽ quay trở lại chốn này. Thành phố nhỏ

xinh với những ngôi nhà đầy màu sắc và những con phố dốc hun hút gió ấy, đúng như lời Công nương Marie Therese von Schwarzenberg nói, quả thật là một “vùng đất nhỏ đầy phép màu huyền diệu”. Phép màu đã khiến Český Krumlov trở thành nàng thơ diễm kiều, e ấp soi bóng mình bên dòng Vltava nước cuộn cuộn chảy, yên bình như thể Vltava sinh ra chỉ để dành riêng cho Český Krumlov.

DU XUÂN XỨ SỞ FJORD

Vậy là tôi đã chuyển đến Na Uy sinh sống được sáu tháng. Mang tiếng là sống ở xứ sở của fjord nhưng tôi chưa tận mắt thấy một vịnh hẹp như thế bao giờ. Na Uy nổi tiếng về những fjord đến mức từ “fjord” trong tiếng Na Uy trở thành một danh từ trong tiếng Anh dùng để chỉ những vịnh hẹp với đặc điểm kiến tạo tương tự.

Trong số khoảng hơn 1.000 vịnh hẹp fjord ở Na Uy và đảo Svalbard, nổi tiếng nhất là Geirangerfjord- Di sản Thiên nhiên thế giới, Sognefjord gần thành phố cảng Bergen - fjord lớn nhất ở Na Uy và Lysefjord thuộc hạt Rogaland - nổi tiếng với mỏm đá cao nhô ra ngay giữa vịnh với tên gọi Preikestolen, nghĩa là “bục giảng của linh mục”. Trong hành trình khám phá hạt Rogaland vào mùa xuân, một chuyến tham quan Lysefjord bằng du thuyền cỡ nhỏ đã được tôi hào hứng thêm vào danh sách những điều cần trải nghiệm.

Hãng thuyền tôi chọn có cái tên rất thú vị: Du thuyền Quỷ Lùn! Quỷ lùn Troll là một nhân vật hư cấu trong thần thoại Na Uy với đầu tóc bù xù, chiếc mũi khoằm dài ngoằng, cặp mắt to tròn cùng hàm răng vầu cái còn cái mắt. Hình ảnh Troll ngày nay được sử dụng rộng rãi như một cách quảng bá thương hiệu của Na Uy. Du thuyền Quỷ Lùn khởi hành vào lúc 11 giờ sáng mỗi ngày, trừ thứ Hai và thứ Ba, và chuyến đi kéo dài đúng ba tiếng. Đúng giờ, du thuyền Quỷ Lùn bắt đầu xuất phát từ cảng Stavanger, thủ phủ của hạt Rogaland, từ từ hướng về phía Lysefjord. Khách trên du thuyền được phát một tờ brochure⁴⁰ với đầy đủ thông tin về vịnh hẹp Lysefjord cùng các điểm dừng thú vị trong suốt hành trình, được dịch ra tám thứ tiếng.

[⁴⁰ Loại ấn phẩm quảng cáo dưới dạng mỏng, hiệu trong tiếng Việt là tờ quảng cáo.]

Vịnh hẹp Lysefjord được hình thành từ kỷ băng hà, có tổng chiều dài 42 kilômét. Cái tên Lyse xuất phát từ tiếng Na Uy cổ “lýsir”, nghĩa là “ánh sáng”. Người ta cho rằng tên gọi đó xuất phát từ những vách đá granite sáng màu ở vịnh này.

Dọc theo vịnh, thuyền lướt đến với Fantahåla, còn gọi là “hang du đãng”. Tên gọi này bắt nguồn từ việc có một nhóm người vì trốn thuế nên bị cảnh sát truy đuổi. Nhóm người này chạy đến Lysefjord và tìm ra được một cái hang nằm kẹt trong hốc núi để trốn. Cuộc trốn chạy sau cùng cũng phải kết thúc và cái hang bỗng chốc mang cái tên không mấy thơ mộng như cảnh sắc trong vịnh chút nào!

Không xa “hang du đãng” là mỏm đá Preikestolen, một trong những điểm tham quan nổi tiếng nhất ở Na Uy. Preikestolen cao 604 mét so với mực nước vịnh, bề mặt gần như phẳng lì và khá vuông vức với độ dài mỗi cạnh là 25 mét. Trước khi tận mắt chứng kiến quang cảnh này, tôi đã hình dung một hình ảnh rất... du lịch: Đoàn khách ngồi dưới thuyền hăm hở vẫy tay chào nhóm người trekking đứng trên mỏm đá, còn nhóm trekking trên cao cũng hào hứng cười tươi với du khách trên chiếc tàu đang lướt êm trên mặt vịnh.

Nhưng thực tế không như tôi tưởng tượng! Từ dưới vịnh nhìn lên, Preikestolen hùng vĩ chỉ như một mẩu đá nhỏ xíu nhô ra khỏi vách núi, đủ để tôi cảm nhận được độ cao đáng kinh ngạc của nó và cũng đủ để tôi thấy mình nhỏ bé so với thiên nhiên hùng vĩ nơi đây. Nếu không được loa trên tàu nhắc từ trước thì khó để biết đó chính là Preikestolen “trong truyền thuyết” chứ đừng nói tới chuyện vẫy tay chào nhau.

Điểm dừng cuối cùng trong hành trình khám phá Lysefjord cùng Quỷ Lùn là thác Hengjane. Thác nước chảy trực tiếp từ đỉnh núi cao 400 mét, tinh khiết và trong lành. Khi thuyền đến gần thác, một nhân viên bắt đầu đưa một cái xô nhôm ra mạn thuyền để... hứng nước cho du khách thưởng thức. Nước rất ngọt và mát lạnh, lại trong vắt không thua gì nước suối mua trong siêu thị mà đây lại là nước suối nguyên chất!

Từ điểm tham quan cuối cùng, du thuyền Quỳ Lùn quay đầu, hướng về cảng Stavanger, trả tôi về với đất liền vững chãi sau mấy tiếng đồng hồ lên đênh cùng sóng nước Lysefjord. Hành trình khám phá hạt Rogaland của tôi vẫn còn kéo dài cả tuần, trong đó có cả chuyến roadtrip cùng bố mẹ chồng đến với Hellenen.

Nếu ở Tây Ban Nha có một thị trấn nhỏ nằm kẹt dưới một hòn đá lớn thì ở Rogaland cũng có nơi tương tự. Chỉ khác là Hellenen chỉ gồm... hai căn nhà cổ, ngày nay trở thành bảo tàng ngoài trời mở cửa tự do cho khách tham quan. Từ trên đường đèo nhìn xuống, Hellenen khiến không ít người phải thót tim khi thấy hai ngôi nhà gỗ ọp ẹp nằm gọn dưới tảng đá khổng lồ. Từ ngàn năm trước, tảng đá Hellenen đã là nơi trú ngụ của người Na Uy cổ. Hai ngôi nhà hiện tại được xác định có mặt ở đây vào khoảng đầu thế kỷ XVIII hoặc XIX, tuy nhiên một số hiện vật khác ở khu vực xung quanh được xác định có từ khoảng thế kỷ XVI. Phía sau hai ngôi nhà là một khe đá nhỏ với mạch nước ngầm rỉ từ đá. Đây là nguồn nước sinh hoạt của cư dân sinh sống trong những ngôi nhà này khi xưa.

Với vị trí đặc biệt, Hellenen dễ dàng bị du khách bỏ qua khi chạy xe trên tuyến đường quốc lộ RV 44 ở phía nam hạt Rogaland. Nhưng cũng nhờ nằm lọt thỏm dưới tảng đá, hai ngôi nhà này không có kết cấu lợp mái như kiểu nhà Bắc Âu truyền thống với một lớp vỏ bạch dương và cỏ phía trên giúp cách nhiệt, chống thấm nước. Chính tảng đá khổng lồ đã đảm đương nhiệm vụ đó thay cho mái nhà.

Khi tôi bước vào bên trong căn nhà, cảm giác vô cùng kỳ lạ. Hai ngôi nhà chính là bảo tàng ngoài trời, vẫn được trùng tu và bảo dưỡng đều đặn, ở đây cũng có nhân viên bảo tàng đến quan sát thường xuyên. Thế nhưng, vì không được đặt trong một không gian kín như đa số bảo tàng với những bảng chỉ dẫn hay máy chiếu, Hellenen khiến tôi có cảm giác như đang quay ngược về vài trăm năm trước. Nó còn khiến tôi liên tưởng tới những bộ phim khoa học viễn tưởng, khi nhân vật chính vô tình bước vào “lỗ hổng thời gian” và thoát một cái đã quay ngược về quá khứ, ngơ ngác nhìn cảnh vật xung quanh bỗng thay đổi trong chớp mắt.

Ngôi nhà gỗ đơn sơ với bếp lửa đen ám khói, góc phòng lót rơm thật ấm, chắc chắn là chỗ ngủ. Bên cửa sổ là chiếc bàn con và vài cái ghế nhỏ, một lọ hoa dại còn tươi có lẽ vừa mới được hái. Tất cả tạo cảm giác vừa ảo vừa thật, vừa xa lại vừa gần. Sau này, tôi mới gọi tên được cảm giác lúc đó của mình. Nó giống như người nghệ sĩ xiếc đi trên dây, có điều thay vì chênh vênh giữa không trung thì ngày hôm đó, tôi chênh vênh giữa hai bờ mộng - thực.

NORWAY IN A NUTSHELL

Nửa đầu năm 2016 là khoảng thời gian không mấy tốt đẹp trong cuộc sống của tôi. Tôi trải qua vài chuyện buồn trong gia đình, tạm ngưng việc học Thạc sĩ ở Thụy Điển và lúc đó vẫn chưa đi học tiếng Na Uy. Vì muốn vực dậy tinh thần của con dâu nên bố chồng đã mời vợ chồng tôi đến Bergen, nơi ông đang sinh sống với người vợ thứ ba. Sau khi tham khảo tour du lịch nổi tiếng nhất Na Uy với tên gọi rất dễ thương “Norway in a Nutshell”⁴¹, vợ chồng tôi quyết định đến Bergen với hành trình tương tự.

[⁴¹ Norway in a Nutshell là tour đi qua các cảnh quan thiên nhiên đặc trưng nhất ở Na Uy như vịnh hẹp, núi tuyết, thung lũng...]

Dù không phải là lần đầu tiên đến Bergen nhưng ngày đầu tiên ở Bergen, tôi vẫn nhất định muốn làm một chuyến tham quan bằng xe điện Fløibanen lên núi Fløyen, một trong bảy ngọn núi cao nhất Bergen. Mất gần 10 phút để lên đến đỉnh Fløyen cao 320 mét so với mực nước biển. Từ khoảng terrace⁴² rất rộng trên đỉnh núi, du khách có thể phóng tầm mắt để nhìn toàn cảnh thành phố Bergen thanh bình phía dưới. Bergen từ trên cao đẹp như tranh với những căn nhà gỗ nhỏ xíu nằm ngoan trong ánh hoàng hôn vàng rực.

[⁴² Sân thượng.]

Sau khi đã ngắm no mắt toàn cảnh Bergen, thay vì đi xe điện Fløibanen để xuống chân núi, tôi và người bạn đời chọn cách đi bộ trong rừng, khi nắng vàng còn vương rực rỡ trên những tán thông già cổ thụ. Thoạt nghe có vẻ khó khăn nhưng đi bộ đường rừng ở Bergen thật ra rất dễ. Đường ở đây đã được tráng nhựa bằng phẳng nhằm phục vụ cho nhu cầu sử dụng thường ngày của dân địa phương sống dọc theo sườn núi. Đi bộ trong rừng Na Uy vào buổi chiều mùa xuân nắng vàng còn vương rực rỡ trên tán thông già cổ thụ, lắng nghe giọng John Lennon với ca từ da diết của

Norwegian Wood, chắc chắn bạn sẽ hiểu vì sao The Beatles lại chọn rừng Bắc Âu chứ không phải một khu rừng ở xứ nào khác để viết nên bài hát ấy.

Kết thúc chuyến đi bộ đường rừng thú vị, chúng tôi tự thưởng cho mình bữa tối ở nhà hàng trên bến cảng. Phía ngoài cầu cảng, những chú hải âu quang quác gọi nhau sau một ngày kiếm ăn còn du khách thì ngồi chật kín các hàng quán bên đường để thưởng thức bia lạnh, kem hoặc chocolate nóng, kiên nhẫn chờ mặt trời khuất dần phía sau mặt biển loang loáng ánh bạc.

Ngày hôm sau, bố chồng, cô Berit (vợ của bố) và vợ chồng chúng tôi đánh xe từ Bergen đi Flåm, cách Bergen khoảng ba tiếng lái xe. Địa hình nơi này bao gồm những vách núi cao gần 1.000 mét, dựng đứng như bức tường đá vững chãi. Phía dưới chân núi là thung lũng dài, hẹp và ngập nước biển.

Từ trạm Flåm, chúng tôi bắt đầu hành trình Flåm - Myrdal, một trong những tuyến xe lửa đẹp nhất thế giới. Chỉ trong một giờ đồng hồ, xe lửa từ trạm Flåm ở độ cao chỉ 2 mét so với mực nước biển đã đưa chúng tôi đến với trạm Myrdal ở độ cao 867 mét. Sự chênh lệch độ cao này khiến cảnh vật hai bên đường cũng thay đổi rõ rệt. Nếu ở Flåm, cây cối và cảnh vật bên đường đã xanh tốt thì ở Myrdal tuyết trắng vẫn còn phủ dày hai bên sườn núi. Sốc nhiệt và áp suất không khí khiến một số du khách châu Á choáng váng ngay khi vừa bước ra khỏi toa tàu. Tôi xuyết xoa vì cái lạnh âm độ ở trạm Myrdal. Tuyết vẫn còn phủ một màu trắng lóa mắt dọc hai bên đường. Lẫn khuất trong cánh rừng thưa là khu trượt tuyết và những ngôi nhà gỗ hytte của người Bắc Âu. Từ Myrdal, khách thập phương có thể nối tiếp với hai chuyến xe lửa khác để về lại Bergen hoặc đến Thủ đô Oslo. Vì không có nhu cầu đi đến hai nơi ấy nên sau 10 phút tàu dừng, chúng tôi từ giã đỉnh cao Myrdal để về lại với mặt đất.

Trên đường về lại Flåm, ở trạm Kjosfossen (thác nước Kjos), tàu dừng lại khoảng năm phút cho du khách ra ngoài tham quan và chụp ảnh. Trong năm phút ngắn ngủi ấy, trong tiếng ầm ầm của thác nước, bỗng có tiếng hát du dương từ đâu cất lên. Rồi đột nhiên, giữa thác nước hiện lên

nàng Huldra trong màu áo đỏ, vừa ca hát vừa nhảy múa điệu đà giữa trời đất. Trong truyền thuyết Bắc Âu, Huldra là một phụ nữ sống trong rừng. Nàng rất xinh đẹp nhưng lại có một chiếc đuôi bò xấu xí, vì thế chẳng có gã đàn ông nào dám đến gần. Nàng dùng nhan sắc và giọng hát ngọt ngào của mình để quyến rũ những tay thợ săn đơn độc trong rừng thẳm và bắt về làm chồng. Không biết trong những lần xe lửa dừng lại ở Kjosfossen ấy, nàng Huldra áo đỏ có quyến rũ được chàng du khách ngơ ngác nào không...

Trên đường về nhà, chúng tôi ghé qua Stalheimskleiva để trải nghiệm đoạn đường đèo dốc nhất Bắc Âu với độ dốc mặt đường lên đến 20%. Những tay lái non nớt có thể sẽ không dám nhận thử thách chạy hết Stalheimskleiva, hoặc nếu có cũng sẽ kết thúc đoạn đường dài 1,5 kilômét nhưng có tới 13 khúc cua gắt này với hai bàn tay ướt đầm! Xe chạy chỉ 1,5 kilômét đồ dốc mà tôi tưởng như 15 kilômét, xuống đến quốc lộ mà vẫn chưa hoàn hồn! Tọa lạc trên sườn núi là khách sạn Stalheim Hotel màu đỏ Falun đặc trưng ở Bắc Âu. Khách sạn này nằm một mình một cõi, chênh vênh giữa bốn bề vách núi. Ở sân sau của khách sạn là view point để du khách nhìn xuống thung lũng và Stalheimskleiva. Tôi thu hết can đảm, gần như... bò ra đến điểm cao nhất và xa nhất của view point để nhìn xuống dưới. Chỉ vài chục giây ngắn ngủi phóng tầm mắt đến tận đáy thung lũng, hồn vía tôi như muốn lên mây vì quá sợ!

Đỗ hết con dốc uốn lượn ngoằn ngoèo như con trăn khổng lồ, đoạn đường về nhà chỉ còn là đường cao tốc bằng phẳng. Chiều hôm ấy hoàng hôn đến muộn còn trời xuân Bắc Âu thì xanh trong như đôi mắt người tình, tưởng như tôi có thể đắm chìm trong sắc xanh ấy. Vặt nắng cuối ngày trải dài xuống cánh rừng bên thung lũng, khiến chúng tôi chạy xe trong khung cảnh đẹp tuyệt ấy mà chỉ muốn đường về nhà xa thêm chút nữa.

MÙA TRÁI MỌNG VÀ NĂM RỪNG

Vốn sinh ra và lớn lên ở Sài Gòn, vùng đất quanh năm nắng ấm nên đối với tôi, nắng vàng là điều hiển nhiên trong cuộc sống. Chỉ khi chuyển đến Bắc Âu để học tập và sinh sống, trải qua những mùa đông khắc nghiệt kéo dài đến năm tháng trong năm, tôi mới dần biết trân quý những tia nắng hè ấm áp.

Đối với người Bắc Âu, không có gì thú vị hơn việc trekking hoặc đi dạo trong rừng vào ngày hè nóng nực. Chỉ cần đôi giày đi rừng thật tốt, bộ đồ thể thao đúng mốt, kem chống nắng và thuốc chống muỗi là bạn đã có thể bắt đầu chuyến đi rừng của mình. Mỗi độ hè về, những khu rừng ở Na Uy lại tấp nập người đi dạo. Tôi sống cách một khu rừng thông thưa khoảng 10 phút lái xe hoặc gần 45 phút đi bộ. Vào mùa hè, khi mặt trời không hề lặn mà chỉ trôi khuất sau rặng núi Mistberget ở phía tây, việc đi rừng trở nên hết sức dễ dàng, ngay cả với tôi đây vốn là một cô nàng thành thị.

Ngoài đi bộ đường rừng, cắm trại trên đỉnh núi hoặc lái xe đạp vượt địa hình thì mùa hè còn là mùa đi hái berries dại. Các nước châu Âu nói chung và Bắc Âu nói riêng là thiên đường của những thứ quả mong mùa hè, gọi chung là berries. Trong số các loại berries, có lẽ dâu tây (strawberry) là cái tên quen thuộc nhất ở Việt Nam. Tuy nhiên, thiên đường berries ở Bắc Âu còn có nhiều hơn thế!

Đầu tiên phải kể đến dâu tây dại (wild strawberries hoặc woodland strawberry), mọc khá nhiều ở bìa rừng. Nếu dâu tây bình thường được canh tác rộng rãi trong nhà kính hoặc một số vùng có khí hậu mát mẻ ở các nước nhiệt đới thì dâu dại chỉ mọc trong tự nhiên, đặc biệt ở vùng phía bắc của bắc bán cầu. Trái dâu dại nhỏ hơn cả lòng tay út của con gái nhưng hương và vị thì ngây ngất, ăn một lần sẽ nhớ mãi không quên. Vị dâu ngọt như đường và hơi chua dịu còn hương dâu thì thơm đến mức chỉ cần hái một trái thôi, bạn sẽ lập tức ngửi thấy mùi dâu thơm lan tỏa trong không khí. Tôi bật

cười khi thoáng nghĩ, nếu đây không phải là những trái dâu dại mọc hoang trong rừng do chính tay mình hái, có lẽ tôi sẽ hình dung ngay đến món kẹo dâu với toàn đường hóa học và chất tạo mùi!

Thanh dâu hay việt quất (blueberry) cũng đã xuất hiện trong một số siêu thị, cửa hàng trái cây xuất nhập khẩu ở Việt Nam. Tuy nhiên đó là loại dâu đã được chọn lọc giống và canh tác chuyên nghiệp trong những trang trại lớn. Những trái thanh dâu ấy khá to, tròn đều và vị ngọt lạt. Còn thanh dâu dại mọc quanh những gốc thông trong rừng thưa lại là chuyện khác. Càng nhiều nắng, thanh dâu càng to mọng và đậm vị. Chúng mọc thành bụi thấp, gần với vùng đầm lầy đầy rêu và lá cây mục, khá nguy hiểm nếu lỡ trượt chân xuống. Để hái thanh dâu, bạn cần có một dụng cụ đặc biệt để xúc từng bụi cây nhỏ. Những trái non và lá cây sẽ lọt qua phần khe của khay xúc, chỉ để lại những trái chín to tròn trong khay.

Quả thanh dâu khi ăn sẽ khiến tay và môi bạn tím lịm như ăn trái sim vậy. Vì là trái dại, trái nhỏ và vị chua nhiều hơn ngọt nên thanh dâu hay được dùng để làm mứt ăn với bánh mì, smoothie dâu rừng hoặc nướng bánh. Một trong những món tủ vào mùa hè của tôi là muffin thanh dâu nướng bằng những trái thanh dâu nhỏ xíu mới hái từ rừng, quả còn dính lá thông và thơm ngai ngái mùi đất ẩm. Khi nướng, những trái thanh dâu sẽ vỡ ra, hòa cùng đường và vani thơm lừng, ăn ngon và dẻo ngọt như mứt trái cây.

Ngoài những trái mọng quen thuộc ấy, ở các nước bắc bán cầu, người dân còn có cơ hội thưởng thức một thứ berry “cực phẩm” của mùa hè: dâu mây (cloudberry). Đó là một món quà quý giá mà mẹ thiên nhiên hào phóng ban tặng cho người phương bắc, quanh năm sống trong giá lạnh và thiếu ánh mặt trời. Với lượng vitamin C cao gấp đôi cam, lượng chất xơ có ích hơn hẳn các loại berries dại khác, dâu mây còn rất giàu caroten, omega 3, chứa sáu loại axit béo, giàu vitamin B, E, các vi chất như phốt-pho, sắt, magiê, canxi... Nhờ đó, dâu mây ngăn cản quá trình oxy hóa của tế bào, giúp cơ thể luôn đầy đủ dưỡng chất, trẻ trung và xinh đẹp.

Cũng vì hiếm có nên dâu mây rất khó tìm. Nó chỉ mọc ở vùng đầm lầy phía bắc bán cầu, gần Vòng Bắc Cực. Đã là đầm lầy thì vừa đi lại khó khăn vừa muối mòng bay vo ve xung quanh, đập cánh nghe như tiếng trực thăng. Hành trang đi hái dâu mây của dân Bắc Âu là ủng cao su, áo khoác chống thấm nước (và chống muối), kem chống muối và xô chậu để đựng thành phẩm.

Dâu mây mọc thành từng vạt lớn, sát mép nước ngập xâm xấp trong đầm, mỗi cành chỉ ra một trái. Mùa dâu mây thường bắt đầu từ cuối tháng Sáu, kéo dài tới khoảng cuối tháng Tám, tuy nhiên điều này còn thay đổi theo vĩ độ. Càng lên cao thì mùa dâu đến càng trễ nhưng không bao giờ quá khỏi mùa hè. Trái dâu mây nhìn khá giống phúc bồn tử, có màu cam sáng giống màu trái đào hoặc màu của thịt cá hồi, trái khi chín rất mềm, có khi là mềm nhũn. Khi hái, người ta phải bứt cả trái ra khỏi cuống theo chiều thẳng đứng nếu không muốn bị vỡ, phần nước bên trong sẽ chảy hết, khiến cho dâu vừa hết ngon lại vừa khó bảo quản được lâu.

Mùi vị của dâu mây, nếu so với những loại berries khác như phúc bồn tử, dâu tằm, thanh dâu... thì hơi lạ miệng và có thể là khó ăn so với khẩu vị chung. Dâu mây vì thế cũng khá kén để làm thành món. Ở Na Uy, người ta thường sẽ trộn dâu mây với kem tươi đánh bông lên, thêm xíu xiù đường rồi ăn. Đây cũng là món tráng miệng multekrem không thể thiếu trong bàn tiệc Giáng sinh của người Na Uy. Ở Phần Lan, người ta rưới xốt dâu mây lên phô mai bánh mì đã nướng cháy, làm thành món đặc sản leipäjuusto.

Một lần tưởng của người xứ khác về dân Bắc Âu đó là sự lạnh lẽo và kém thân thiện. Điều này hoàn toàn sai nhưng đúng với một trường hợp duy nhất: Khi mùa dâu mây đến, thường người ta sẽ không chỉ cho nhau vị trí có đầm lầy dâu mây. Thậm chí truyền hình Na Uy còn từng chiếu một tập phim tài liệu có tên Multekrig - Cuộc chiến dâu mây, nội dung kể về hai cụ ông cùng đi vào một đầm lầy dâu mây. Hai ông đứng đối đầu nhau, nhạc nổi lên như phim cao bồi bắn súng, sau đó cả hai gườm gườm bước lại đối đầu nhau rồi... bắt tay nói cười vui vẻ cùng nhau hái dâu mây giữa đầm lầy. Tất nhiên là phim vừa phóng đại vừa hài hước nhưng nó phản ánh sự thật là không ai chỉ cho bạn chỗ hái dâu mây của họ đâu. Còn nếu bạn vô tình (hay

cố ý) bước vào “lãnh địa” hái dâu mây của người khác, hãy cố gắng hái cho thật nhanh và... đi nơi khác trước khi bị “phát hiện”!

Một “đại sứ berries” của mùa hè nữa chính là phúc bồn tử (raspberry). Phúc bồn tử là loại cây bụi, hay bị nhầm lẫn với quả dâu tằm (mulberry), vốn là cây thân mộc. Phúc bồn tử mọc hoang đầy lối đi trong rừng thậm chí ở những bụi cây ven đường trong thành phố. Cũng như các loại quả mọng mùa hè khác, phúc bồn tử là loại cây ưa nắng. Trái dâu chín đỏ mọng dưới nắng vàng ươm, xen lẫn trong đám lá xanh thẫm hình răng cưa, đung đưa trong gió như mời gọi những bàn tay đến hái.

Có lẽ trong các loại berries, phúc bồn tử là loại quả thân thiện với... trẻ em nhất. Những đứa bé Bắc Âu tóc bạch kim, mắt xanh trong và môi đỏ mọng, vừa mới đi vững trên đất đã có thể cùng theo bố mẹ đi rừng. Gặp những bụi phúc bồn tử nhỏ, chỉ cao vừa quá đầu mình một chút là chúng reo lên như lũ gà con, lao vào bụi cây để tự tay hái những trái chín ngọt ngào. Vì đi rừng từ nhỏ nên chúng rất thông thạo các loại berries dại. Bố chồng tôi bảo, lũ trẻ con Bắc Âu ấy có khi nhận biết quả dại và nắm trong rừng còn sớm hơn biết đọc mặt chữ!

Nói đến nắm rừng thì đó lại là một thú vui khác của dân xứ lạnh mà đối với cá nhân tôi thì hơi có phần... mạo hiểm. Sở dĩ gọi là mạo hiểm là vì giữa vô vàn loại nấm mọc lên sau cơn mưa cuối hè đầu thu trong rừng, chỉ có độ chùng chục loại là có thể đảm bảo cho bạn ăn xong mà... vẫn còn sống!

Hái nấm là một trong những thú vui rất Bắc Âu của người dân xứ lạnh. Vào đầu tháng Tám, khi mùa hè chín rục đã bắt đầu nhường chỗ cho những cơn mưa rào, báo hiệu mùa thu chuẩn bị đến thì cũng là lúc dân Na Uy chuyển từ mùa trái mọng sang mùa thu hoạch nấm rừng.

Dụng cụ đi rừng hái nấm cũng khá đơn giản, chỉ bao gồm một con dao nhỏ với một đầu cọ để phui sạch đất cát và lá thông bám trên tai nấm, một chiếc làn đan bằng vỏ cây bạch dương, bên dưới lót giấy báo để hút ẩm, tránh cho nấm bị sũng nước và tất nhiên là một “túi” kiến thức về nấm

rừng đủ để tự tin chế biến những gì mình vừa thu hoạch được thành bữa tối ngon lành.

Tôi đi rừng không nhiều cũng chẳng có chút kinh nghiệm hái nấm nhưng có một loại có thể nhìn là biết ngay: nấm vàng chanterelles. Nấm này nhìn khá giống nấm bào ngư ở Việt Nam tuy nhiên nó có màu vàng sáng và thân nấm cũng chắc hơn nấm bào ngư. Nấm mọc sát mặt đất, lẫn trong đám rêu rừng, thường mọc thành vạt nhỏ. Khi đi rừng tìm nấm, tôi thường dấn mắt vào thảm đất xốp dưới chân mình vì sợ bất cẩn đạp trúng chanterelles thì ôi thôi là tiếc!

Nấm vàng sau khi hái về thì dùng đầu chổi của dao hái nấm để quét sạch bụi bẩn, không rửa qua nước bởi như vậy sẽ làm mất hết chất và vị ngọt. Sau đó bắc chảo lên bếp, cho xiu xiu bơ, cho nấm vào, không nên đảo nhiều, cứ để nấm tự động ra nước rồi nước bốc hơi hết sẽ cô đặc lại được vị nấm, sau đó rắc xiu muối, xiu tiêu lên rồi dọn ra ăn cùng với thịt viên kiểu Thụy Điển hay steak tuần lộc kèm khoai tây và các loại rau củ hầm. Vậy là xong bữa tối ngon lành sau một ngày đi rừng thú vị.

Ngoài nấm vàng, rừng Na Uy còn có rất nhiều loại nấm ăn được khác như nấm bánh mì (hình dạng như một ổ bánh mì nhỏ, vị lạt), nấm matblekk trông như nấm mỗi mùa mưa, nấm loa kèn đen thoát nhìn có vẻ hơi đáng sợ bởi màu đen tuyền nhưng vị ngọt đậm, nấm loa kèn vàng, nấm lưỡi bò...

Những loại nấm này, chỉ có những ai sống ở ngoại ô gần với thiên nhiên hoặc có người quen đi hái nấm về tặng lại mới may mắn có cơ hội thưởng thức. Đơn giản bởi vì nấm dại trong rừng, khi đã hái thì phải chế biến ngay để có thể tận hưởng trọn vẹn dưỡng chất và hương vị tuyệt vời của thiên nhiên phương Bắc. Bởi vậy, “nghề chơi cũng lắm công phu” và miếng ngon mùa thu đôi khi có tiền chưa chắc đã có cơ hội tận hưởng là vậy!

MÙA THU - ĐÔNG 2017

Chúng tôi đón con gái đầu lòng vào tháng 5 năm 2017. Giữa niềm hạnh phúc ngập tràn khi được làm cha mẹ, chúng tôi cũng mệt mỏi, bận bịu và áp lực với việc nuôi một đứa trẻ sơ sinh chỉ biết dùng tiếng khóc để “giao tiếp”. Gần hai năm trôi chỉ quanh quẩn với việc học tiếng Na Uy, dưỡng thai, sinh nở và chăm sóc con, đôi chân tôi lại “ngứa ngáy” quá đỗi.

Nhưng mặt khác, việc chăm sóc cho gia đình nhỏ của riêng mình, cho đứa trẻ sau này sẽ biết con gọi “mẹ” khiến tôi dành nhiều thời gian để tìm hiểu và cảm nhận về lối sống của người Na Uy hơn. Điều gì khiến nơi này luôn được xếp thứ hạng cao trong những cuộc khảo sát về chỉ số hạnh phúc hay là nơi đáng sống nhất thế giới?

Những chuyến đi ngắn lại và hành trình làm mẹ cứ thế mở dài ra trước mắt.

AMSTERDAM- ĐÔ THÀNH TỘI LỖI

Tháng 11 năm 2017, sáu tháng sau khi sinh con đầu lòng, tôi khăn gói quả mướp, một mình bay đến Hà Lan. Thật ra thì không có gì ghê gớm cả, tôi đơn giản là muốn tận hưởng chút không gian riêng sau nửa năm làm mẹ, và bạn biết rồi đấy, các ông bố bím sữa Bắc Âu thì không ngại chuyện chăm con mọn một mình, đặc biệt là khi các “kỹ năng” quan trọng như cho con bú, thay tã, ru con... đều đã được thực hành thuần thục. Chọn đi chọn lại giữa mấy chục thành phố châu Âu chưa đặt chân đến, cuối cùng tôi chọn Amsterdam.

Thủ đô của Hà Lan dường như là một trong những điểm đến đầu tiên mà bất kỳ du học sinh ở châu Âu nào cũng ghé qua trong hành trình dọc ngang lục địa già của mình. Vậy mà phải tới khi đã có gia đình và cuộc sống ổn định, tôi mới nghĩ đến chuyện ghé chơi Amsterdam, nơi mà sau chuyến đi ấy, tôi gọi đó là “đô thành tội lỗi”.

Có lẽ không cần phải giới thiệu gì nhiều về độ “ăn chơi khét tiếng” của xứ này. Từ những khu phố đèn đỏ với các cô nàng nóng bỏng khiến dân tình xôn xang con mắt đến việc hợp pháp hóa một số chất gây nghiện hạng nhẹ để người ta có thể mua và hút công khai, đơn giản như hút điều thuốc lá. Amsterdam quả là điểm đến thú vị cho lớp trẻ, lớp... không còn trẻ và cả thành phần choai choai ăn chơi bốn phương tám hướng. Nhưng thấp thoáng trong sự ăn chơi đó, có những điều khiến lòng tôi trĩu nặng.

NỖI BUỒN RED LIGHT

Tôi có dịp tiếp xúc với khá nhiều người Đông Âu (Nga, Ukraine là nhiều nhất), đa phần là sinh viên hoặc trí thức. Người Nga nói riêng và các nước Đông Âu nói chung có vẻ đẹp rất dễ nhận ra nhưng tôi không biết miêu tả thế nào cho đúng. Cứ nhìn họ, nhìn vào thần thái trong ánh mắt

xanh trong và nét u hoài nhẹ thoáng trên gương mặt thanh tú và làn da trắng như sứ, bạn sẽ linh cảm được rằng đó có thể là một cô gái Đông Âu.

Vẻ đẹp ấy không hùng hực lửa như một cô gái Nam Âu nóng bỏng; không quyến rũ theo kiểu tinh tế như một cô nàng Thụy Điển; cũng không quá thời thượng, “sang chảnh” như cô nàng Parisienne. Nét đẹp của phụ nữ Đông Âu, theo cảm nhận riêng tôi, giống như vẻ đẹp khi bạn nhìn thấy hình ảnh của rừng bạch dương trong tuyết trắng. Đẹp. Buồn. Khắc khoải kỳ lạ.

Và trên phố đèn đỏ ngày hôm đó, tôi bắt gặp một ánh mắt Đông Âu qua khung cửa kính lớn đặc trưng của các nhà thổ Amsterdam. Ánh mắt Đông Âu đó xoáy vào lòng tôi một nỗi buồn ngổ ngẩn. Nếu đã từng ghé qua thành phố cổ Pompeii ở Ý, nơi từng bị vùi lấp bởi trận phun trào núi lửa cách đây mấy ngàn năm, chắc chắn bạn sẽ biết rằng nhà thổ đã xuất hiện từ lúc đó. Ôi cái nghề “xưa như trái đất” ấy! Xét cho cùng thì những người phụ nữ đứng đằng sau khung cửa kia cũng chỉ đang làm công việc họ quá quen thuộc từ năm này qua tháng nọ rồi. Nhưng sao lòng tôi vẫn thấy thoáng buồn khi nhìn thấy từng tốp khách du lịch vui vẻ nói cười rồi lướt qua những ô cửa với tấm rèm đỏ.

HOA “CỎ” MÙA THU

“Cỏ” ở đây không mang nghĩa đen. Ở Hà Lan, việc buôn bán và sử dụng một số chất gây nghiện loại nhẹ được coi là hợp pháp. Tất nhiên hợp pháp theo pháp luật Hà Lan không có nghĩa là hợp pháp ở các nước châu Âu khác. Nên có lẽ vì vậy mà du khách nào sẵn máu “chịu chơi” một chút, khi đi Amsterdam đều tranh thủ ghé qua các quán cà phê⁴³ hay các cửa hàng bán “cỏ”.

[⁴³ Khái niệm “quán cà phê” ở Hà Lan là nơi để hút “cỏ” còn để uống cà phê, mời bạn vào bruine kroeg, tiếng Hà Lan có nghĩa là “quán cà phê nâu”.]

Cá nhân tôi chưa từng hút thuốc lá hay “cỏ cây” gì cả nhưng nhiều năm về trước, khi còn độc thân, tôi luôn nghĩ rằng một ngày nào đó, mình nhất định phải tới Hà Lan và hút “cỏ”. Để làm gì ư? Đơn giản vì khi người

ta còn trẻ thì những ý tưởng có phần điên rồ ấy luôn chiếm một chỗ nhất định trong tâm trí, một dạng bucket list “những điều cần làm trước năm XX tuổi” chẳng hạn. Tôi luôn muốn thử để biết xem cảm giác phê pha ảo giác đó như thế nào, để sau này khi có con, có thể một lúc nào đó chúng cũng như mẹ mình, nổi hứng muốn thử dùng chất kích thích thì tôi có đủ kinh nghiệm để nói chuyện với chúng như một người-từng-trải.

Thế nhưng, mùa thu năm đó, khi đang đứng trong lòng Amsterdam, thủ đô “quậy tung” của châu Âu, tôi hoàn toàn không có ý định bước vào bất kỳ một quán cà phê nào để thử “cỏ”. Bao nhiêu ý nghĩ và dự định điên rồ của một thời “trẻ trâu” đã khuất phục hoàn toàn trước thiên chức làm mẹ. Hay như lời của một chị bạn tôi từng nói rằng khi có con bỗng dưng thấy mình “hèn” hơn hẳn!

BEGIJNHOF HAY NƠI TRÚ ẨN CỦA TÂM HỒN

Amsterdam là một thành phố lạ kỳ. Rất lạ kỳ. Ở đó, trong Bảo tàng Anne Frank có thể có một cô nàng nhân viên bỗng dưng... phê “cỏ”. Hay giữa vô vàn bảo tàng trưng bày các tác phẩm hội họa và nghệ thuật lấy lòng thì lại có thêm cả bảo tàng sex. Và ngay phía ngoài khu phố đèn đỏ đầy những linh hồn trần trụi (theo cả nghĩa đen và nghĩa bóng) lại là một nhà thờ hoành tráng, như thế rất... thuận lợi cho những con chiên trót “làm bậy” ghé vào xưng tội!

Sau mấy ngày quá “hợp” trước sự đối lập chan chát ấy của Amsterdam, trước khi rời Hà Lan để về nhà, tôi tìm đến Begijnhof. Đây là một khu nhà khép kín giữa lòng thành phố, là nơi sinh sống của những người phụ nữ lớn tuổi không có gia đình. Họ đều là người sùng đạo, tuy không hẳn là ma sơ trong nhà thờ nhưng nguyện hiến dâng cho Thiên chúa. Begijnhof trước kia gần như không mấy người biết nhưng với sự phát triển của internet thì không có gì có thể giấu được thiên hạ nữa.

Với tôi, Begijnhof giống như một ốc đảo xanh tươi giữa sa mạc khô cằn, khắc nghiệt. Không khí và quang cảnh nơi đây cho tôi cảm giác yên bình, gợi cảm giác về một không gian thân quen nào đó mình từng biết nhưng thật sự thì tôi không nghĩ rằng mình từng ghé đến một nơi nào tương

tự như vậy. Đi loanh quanh một lúc thì trời bắt đầu mưa. Tôi hối hả tìm chỗ trú tạm bợ dưới hiên một ngôi nhà, trong khi các du khách khác thì nhân lúc trời mưa mà bỏ đi hết. Bỗng dưng họ trả lại cho tôi một Begijnhof thật tĩnh lặng như vốn dĩ nó phải như thế. Một nơi trú ẩn bình yên của tâm hồn.

SỐNG HYGGE NHƯ NGƯỜI PHƯƠNG BẮC

Khi mới bắt đầu làm quen với tiếng Na Uy, tôi chú ý đến một chi tiết đó là bên cạnh rất nhiều từ dùng để chỉ sự thoải mái, thân thiện, ấm cúng và hàng loạt tính từ mang ý nghĩa tích cực, người dân Na Uy (và dân Đan Mạch hàng xóm cách nhau... một eo biển) đặc biệt thích dùng hai tính từ là hyggelig và koselig. Họ có thể dùng nó trong hầu hết mọi hoàn cảnh, mọi tình huống và nhiều câu cửa miệng khác, miễn là những gì được nói đến đều phải mang ý nghĩa vui vẻ. Ban đầu, tôi sử dụng chúng một cách vô thức như một thói quen ngôn ngữ mà người ta chỉ có thể giải thích một cách hết sức đơn giản là “vì nó... như thế”! Sau này, khi đã sống ở Na Uy được một thời gian, tôi bắt đầu nghiệm ra và “ngấm” dần dần cái chất hygge của người phương bắc.

Hygge (đọc là hueg-geh) là một danh từ trong tiếng Na Uy, có nghĩa nguyên gốc là “sức khỏe tốt” hoặc “cái ôm”. Khi thêm vào hậu tố -lig thì hyggelig trở thành tính từ mang nghĩa “khỏe mạnh” hoặc “vui vẻ”. Đó cũng là lý do vì sao khi lần đầu gặp mặt, sau vài câu chào và giới thiệu tên tuổi thì người Na Uy sẽ nói thêm “Hyggelig!” với ý nghĩa: “Rất vui được làm quen với bạn!”

Khi “di chuyển” xuống phía nam, tức Đan Mạch, hygge và hyggelig lại mang một ý nghĩa hoàn toàn khác, đó là niềm hạnh phúc và sự ấm cúng (danh từ) hoặc hạnh phúc và ấm cúng (tính từ). Và cũng chính người Đan Mạch chứ không phải dân Na Uy, đã khiến cho khái niệm hygge trở nên nổi tiếng trên toàn thế giới: phong cách sống hygge của người Bắc Âu. Ngày nay, hygge phổ biến đến mức người ta không cần phải tìm một từ tiếng Anh tương đương cho nó mà hoàn toàn có thể sử dụng ngôn ngữ gốc là tiếng Đan Mạch.

Lối sống hygge không chỉ có ở Đan Mạch mà người dân Bắc Âu nói chung đều tận hưởng cuộc sống theo tiêu chí này. Tuy nhiên tên gọi thì có phần khác biệt. Tại Na Uy - “quê hương” gốc của từ hygge - thì ngày nay đó là koselig. Còn với dân Thụy Điển, tinh thần hygge được thể hiện qua tính từ trevlig mang ý nghĩa tương tự.

HYGGE TỪ TRONG NHÀ...

Khí hậu Bắc Âu vốn có đến tận năm tháng mùa đông, trải qua những đêm tuyết rơi mịt mù, hay những ngày mặt trời không hề mọc, ngôi nhà phải là nơi ấm cúng và an toàn nhất, giúp họ nướng náu qua ngày đông tháng giá. Nhà kiểu truyền thống của người Bắc Âu được xây bằng gỗ thông, với phần tường dày gần 20cm, đủ để cách nhiệt cho ngôi nhà. Bên ngoài có thể sơn màu, nhưng bên trong thường là vách gỗ thô mộc. Đó chính là yếu tố căn bản nhất để tạo nên tinh thần hygge cho một ngôi nhà của dân xứ lạnh: sự thô mộc của gỗ thông, màu nâu sáng của gỗ kết hợp với ánh đèn vàng là đủ để tạo một không gian ấm cúng trong gia đình.

Trước khi cùng gia đình chuyển ra sinh sống ở vùng ngoại ô Oslo, tôi đã từng sống trong một căn hộ chung cư ngay giữa thủ đô hoa lệ. Sự tiện nghi của một căn hộ kiểu mới khiến tôi có phần lo lắng khi mua lại căn nhà từ người chủ trong gia đình, vốn được xây cất cách đây 30 năm. Vậy mà sau khi trải qua mùa đông đầu tiên trong ngôi nhà nhỏ ở ngoại ô ấy, vợ chồng tôi đã không còn luyến tiếc những tiện nghi trước đó nữa.

Từ khoảng cuối hè, trước khi mùa thu đến mang theo những cơn mưa thu buồn đến nao lòng, người dân bắt đầu chuẩn bị củi cho lò sưởi. Củi sau khi được chẻ thành khúc nhỏ sẽ được sắp ngăn nắp vào chỗ riêng, thường là phần chái nhà ngay cạnh garage, có mái che để tránh mưa làm ướt củi. Người ta thường bắt đầu đốt lò sưởi vào lúc chiều, khi nhiệt độ bắt đầu giảm cũng là lúc mọi người trong gia đình đã về đến nhà và đang háo hức chờ đến bữa tối. Sau bữa ăn ấm cúng, cả nhà sẽ quây quần quanh lò sưởi đang cháy lách tách, nhấm nháp ly cà phê hoặc cacao nóng, bên ngoài tuyết trắng đang một dày thêm. Buổi tối như vậy, người ta chắc chẳng cần đòi hỏi gì thêm, ngoài một chút peiseks - niềm hạnh phúc bên lò sưởi.

... HYGGE RA NGOÀI PHỐ

Trong phần viết về văn hóa fika của người Thụy Điển, tôi từng đề cập đến chi tiết rằng Thụy Điển là quốc gia tiêu thụ cà phê nhiều thứ hai trên thế giới, chỉ xếp sau Phần Lan. Người Đan Mạch và Na Uy hẳn cũng không chịu thua kém khi cả hai đều đứng trong danh sách top 10 quốc gia tiêu thụ cà phê nhiều nhất thế giới. Vì vậy ở những thành phố lớn, cứ ra ngõ là bạn bắt gặp quán cà phê.

Nếu không kể đến những thương hiệu cà phê quốc tế với tên tuổi và phong cách trang trí giống hệt nhau ở tất cả mọi nơi, thì một quán cà phê đúng kiểu Bắc Âu, tất nhiên là phải mang đến cảm giác ấm cúng hygge ngay khi vào quán. Những quán nhỏ ấy, nếu không nằm bên trong một ngôi nhà xưa trong phố cổ với trần thấp, đèn thật mờ và ván lót sàn thật cũ, cũ đến mức kêu lên rảng rặc mỗi khi có bước chân người dẫm lên thì cũng phải là một không gian nhỏ, vừa đủ để kê chừng dăm ba bộ bàn ghế bên trong, thêm dăm ba bộ nữa bên ngoài quán là đủ.

Một ngày mùa đông nhiều năm trước, gia đình tôi có chuyến đi chơi cuối tuần ở Copenhagen, Đan Mạch. Ngắm phố ngắm phường thắm mệt, chúng tôi tìm đến một quán cà phê rất nhỏ trong một góc phố cũng nhỏ không kém, mà bây giờ tôi không tài nào nhớ ra làm sao mình đến được đó. Tôi chỉ nhớ mãi khi đẩy cửa bước vào bên trong, cảm giác lúc đó rất dễ chịu, không giống như khi bạn bước vào một quán cà phê trong một thành phố lạ. Cảm giác đó giống như bạn đi xa về, mở cửa bước vào chính căn bếp thân thuộc của mình, hít hà hương cà phê nóng ai đó đã pha sẵn để chờ mình cùng uống. Uống một ly cà phê nóng với người thương trong một quán lạ-mà-quen như thế, chẳng phải cũng đã hyggelig lắm sao?

BỐN MÙA HYGGE

Người Na Uy có câu ngạn ngữ “Không có thời tiết xấu, chỉ có quần áo không phù hợp”, ý nói rằng bất cứ mùa nào bạn cũng có thể cảm thấy dễ chịu và thoải mái, miễn là bạn mặc đúng loại quần áo thích hợp. Và vì thế mới có cảnh ngày mưa thì dân tình lại rủ nhau vào rừng hái nấm, hay những

ngày đông tháng giá lại kéo nhau ra hồ băng ngồi hàng giờ đồng hồ để... câu cá!

Sống hòa mình vào thiên nhiên - đó là một trong những cách giúp người dân Bắc Âu tận hưởng cuộc sống hygge một cách đơn giản nhất. Suốt 12 tháng của năm, lúc nào người ta cũng có một cái cớ để ra ngoài vận động. Thậm chí tới mùa đông khắc nghiệt, dân tình cũng có lý do là ra phố uống cà phê cùng bạn bè hoặc chơi các môn thể thao trên tuyết để tự “lôi” mình ra khỏi nhà, vận động cơ thể và hít thở khí trời. Có lẽ thói quen năng vận động kết hợp cùng điều kiện khí hậu tuyệt vời như vậy nên chất lượng cuộc sống của dân Bắc Âu khá cao. Tỷ lệ người mắc các bệnh về tim mạch, ung thư hoặc các chứng bệnh do lối sống luôn ở mức thấp so với mặt bằng chung của thế giới.

Sống ở ngoại ô một thời gian, tôi nhận thấy một điều rất thú vị: vào mùa hè, trong các siêu thị hầu như không thấy bày bán các loại trái mọng như thanh dâu hay phúc bồn tử. Mãi một thời gian sau tôi mới nghiệm ra rằng, những thứ trái thơm ngon ấy mọc hoang đầy những lối đi trong rừng, thậm chí ở những bụi cây ven đường trong phố. Vậy thì tại sao phải mua hàng trong siêu thị, trong khi tự tay bạn có thể hái chúng ăn ngon lành và nhất là... miễn phí!

Mùa hè - thu Bắc Âu trôi qua chóng vánh, chỉ chùng non vài ba tháng là người ta đã phải tạm biệt nắng vàng, berries và hoa rừng rực rỡ để nhường chỗ cho thiên nhiên thay màu áo mới. Nhưng có buồn thì cũng chẳng buồn lâu vì khi mùa thu đến mang theo những cơn mưa bất tận, nếu không chuẩn bị đồ nghề vào rừng hái nấm thì người ta có thể lười biếng ngồi trong nhà mà nhìn ra ngoài hiên, nhàn nhã hớp ngụm cà phê và thưởng thức miếng bánh thanh dâu nướng nóng hổi, thơm lừng như gói cả hương vị mùa hè trong đó. Niềm hạnh phúc giản đơn ấy, đơn giản được gọi tên là hygge.

MỘT MÙA GIÁNG SINH AN LÀNH

Sau một năm dài đằng đẵng với bao nhiêu lo toan, cuối năm là lúc người phương Tây tận hưởng một trong những ngày lễ quan trọng nhất trong năm: Giáng sinh. Giáng sinh ở các nước phương Tây cũng quan trọng hết như tết Nguyên đán ở Việt Nam. Đây là dịp để gia đình cùng đoàn tụ, tận hưởng không khí sum vầy đầm ấm, gác lại một năm hi nộ ái ố và chuẩn bị chào đón năm mới sắp đến. Năm nay, tôi đón Giáng sinh cùng gia đình nhỏ của mình, với cây thông “xịn” dự định cuối tuần sẽ đi chặt từ khu rừng gần nhà, với những bữa tiệc nhỏ trước thềm Giáng sinh cùng người thân và với tất cả niềm hân hoan cho một mùa đoàn viên.

Giáng sinh ở Na Uy nói riêng và các nước Công Giáo nói chung dựa theo truyền thống Ki-tô giáo. Tuy nhiên, ở Na Uy, Giáng sinh còn kết hợp với phong tục của cư dân vùng phía bắc bán đảo Scandinavia và cả lễ Hanukkah của người Do Thái. Ngày nay, thế giới càng phẳng thì phong tục đón Giáng sinh của người Na Uy càng du nhập thêm nhiều nét mới lạ và độc đáo. Khoảng từ giữa tháng Mười Một, trung tâm Oslo rục rịch chuẩn bị cho chợ Giáng sinh trong thành phố. Cũng giống như chợ hoa ngày Tết ở Việt Nam, chợ Giáng sinh là một trong những điều làm nên không khí của mùa lễ hội xứ hàn đới. Khi những chiếc lá cuối cùng rơi khẽ xuống đất cũng là lúc các cành cây khẳng khiu sẽ được khoác lên dải đèn nháy sáng rực. Trên những con phố chính như Karl Johans gate, Youngstorget, người ta bắt đầu cho dựng các ki ốt nhỏ bằng gỗ để phục vụ cho việc buôn bán. Các hoạt động giải trí như hòa nhạc, đồng ca, trượt băng nghệ thuật... cũng bắt đầu xuất hiện trên phố, ở bến tàu xe hay nhà ga chính.

Giáng sinh ở Na Uy chia làm ba giai đoạn: đêm trước Giáng sinh, đêm Giáng sinh và... hậu Giáng sinh.

Đêm trước Giáng sinh là ngày 23 tháng 12 với tên gọi “Lille Julaften” trong tiếng Na Uy, nghĩa là “đêm Giáng sinh nhỏ”. Vào ngày này, các gia

đình bắt đầu trang trí cây thông Noel và nướng bánh gừng. Sau đó, mọi người sẽ quây quần ăn món cháo ngọt julegrøt gồm gạo nấu với đường và kem sữa, khi ăn rắc thêm bột quế và thả nhẹ một lát bơ mỏng vào trong lòng bát cháo để sức nóng từ cháo sẽ làm tan chảy lớp bơ beo béo, mềm mại bên trên. Theo truyền thống, bên trong nồi cháo sẽ có duy nhất một hạt hạnh nhân. Ai có được hạt hạnh nhân trong bát của mình sẽ gặp nhiều may mắn trong năm mới và sẽ được thưởng thức thêm một chiếc bánh hình chú lợn con được làm từ bột hạnh nhân ngào đường marsipan - biểu tượng may mắn ở một số nước phương Tây như Na Uy, Thụy Điển, Đức, Áo...

Ngày 24 tháng 12 là đêm Giáng sinh, Julaften, ngày quan trọng nhất trong năm đối với người Na Uy nói riêng và người châu Âu nói chung. Buổi sáng, những người có đạo sẽ đi nhà thờ để cầu nguyện. Ai không đi nhà thờ sẽ tranh thủ gói quà Giáng sinh và đặt dưới gốc cây thông trang trí trong nhà. Vào buổi chiều, đúng 5 giờ, chuông nhà thờ trên toàn quốc sẽ đồng loạt vang lên. Đây là lúc mọi người bắt đầu dùng bữa tối Giáng sinh tại nhà cùng người thân.

Từ ngày 25 đến 30 tháng 12 là khoảng thời gian nghỉ ngơi của mọi người trước thềm năm mới. Vì vậy, nó có tên gọi là hậu Giáng sinh, Romjulen. Nhiều công sở còn có chính sách cho nhân viên nghỉ ngơi xả láng đến tận Tết tây nhưng đa phần mọi sinh hoạt trong thành phố đã trở lại bình thường. Cửa hàng, quán xá đều hoạt động trở lại, người dân lại nô nức mua sắm, tụ tập cùng nhau trước thềm năm mới.

Nếu đã có dịp đến Đức hoặc vùng Alsace (bao gồm Strasbourg, Colmar... ở Pháp) vào dịp này, hẳn bạn sẽ không thể quên được vẻ ồn ào và náo nhiệt của các khu chợ Giáng sinh nổi tiếng. Tuy nhiên, chợ Giáng sinh ở Na Uy lại mang một phong cách rất khác. Gọi là “chợ Giáng sinh” nhưng thực chất julemarked chỉ là một loạt các ki ốt nhỏ chạy dọc theo con phố chính, thường tọa lạc cạnh hồ nước công cộng trong thành phố, lúc này đã trở thành sân trượt băng miễn phí ngoài trời. Điều này khác hẳn với chợ Giáng sinh có quy mô hoành tráng ở Đức và Áo, thường được tổ chức ở quảng trường lớn với đầy đủ dịch vụ vui chơi giải trí như đu quay ngựa gỗ, trò chơi trúng thưởng...

Julemarked thường chia làm hai khu: khu bán hàng và khu ẩm thực. Mặt hàng thường thấy nhất ở chợ Giáng sinh là sản phẩm làm bằng lông thú và len như găng tay, ủng, chăn... cùng đặc sản Noel mang đậm tinh thần Bắc Âu như xúc xích tuần lộc, thịt tuần lộc xông khói đặc biệt là món hamburger tuần lộc, hay các mặt hàng thủ công mỹ nghệ từ gỗ thông được làm hoàn toàn bằng tay và vô vàn món đồ trang trí Giáng sinh lung linh. Người địa phương đi chợ Giáng sinh để mua quà tặng người thân còn khách du lịch thì háo hức tìm những món đồ lưu niệm hoặc đặc sản xứ tuyết để thưởng thức.

Vốn là người có tâm hồn ăn uống, gian hàng ẩm thực ở chợ là nơi tôi thích nhất. Vì nhiệt độ ngoài trời rất lạnh, có khi xuống đến hơn -10 độ C nên các món ăn ở đây đều nóng ấm như chocolate nóng, xúc xích nướng lò than, hạt hạnh nhân ngào đường, hạt dẻ rang nổ tí tách trong chảo, đặc biệt không thể thiếu rượu gløgg. Gløgg gần giống với Glühwein ở Đức, thường là rượu vang đỏ thêm chút rượu mùi liquor, cognac và được nấu với đường, các gia vị như hồi, quế, hạt bạch đậu khấu, vỏ cam... Gløgg thường được uống nóng kèm với ít nho khô và hạt hạnh nhân thả vào bên trong ly. Thật không còn gì lý tưởng hơn việc đi chợ Giáng sinh trong cái lạnh tê tái của mùa đông nơi xứ tuyết, người bán kẻ mua ai nấy đều co ro trong lớp áo dày sụ, khuôn mặt đỏ ửng vì lạnh nhưng bàn tay thì nóng ấm với ly gløgg thơm lừng tỏa khói nghi ngút.

Cũng như bánh chưng, bánh tét, dưa kiệu, thịt kho là những món không thể thiếu được trên mâm cỗ Tết của mọi gia đình người Việt, sùren cừu muối, thịt lợn nướng và bánh vòng là những món ăn làm nên bàn tiệc Giáng sinh hoàn hảo của người dân Na Uy.

Sùren cừu muối pinnekjøtt là món ăn lâu đời của người dân Scandinavia, bắt nguồn từ phương pháp bảo quản thực phẩm bằng cách ướp muối và xông khói thịt để trữ được lâu. Vì vậy pinnekjøtt thường rất mặn. Trước khi chế biến, người ta phải xẻ sùren cừu ra thành từng rẻo nhỏ vừa ăn, sau đó ngâm trong nước lạnh ít nhất một ngày để làm tan bớt muối trong thịt. Sau khi ngâm, sùren sẽ được hầm trong một nồi to với ít nước. Điểm đặc biệt ở món pinnekjøtt là sùren tuyệt đối không được hầm trong xừng

hấp bằng kim loại mà được gác lên những thanh gỗ bạch dương Na Uy được gọt đều sạch sẽ. Chính vì thế mà cái tên pinnekjøtt - thịt trên thanh gỗ - trở thành tên gọi cho món sườn cừu này.

Thịt lợn nướng ribbe có lẽ là món ăn ấn tượng với tôi nhất vì cách làm và hương vị của nó rất giống với món thịt lợn quay ở Việt Nam. Tuy nhiên, khác với thịt quay có thể ăn quanh năm suốt tháng, ribbe chỉ xuất hiện vào dịp Giáng sinh. Những người sành ăn thường lấy... độ giòn của phần da để đo mức độ “chuyên nghiệp” của gia chủ. Món ribbe đạt chuẩn thì da phải giòn rụm, nở đều mà không bị chai, lại càng không được quá mặn. Khi cắt thành từng miếng dài, da phải dính với phần mỡ mỏng manh chứ không được rơi ra ngoài. Đặc biệt là khi nướng cả tảng thịt có khi lên đến 3 kilôgam trong lò với nhiệt độ cao trong thời gian gần ba tiếng, miếng ribbe ngon phải vừa chín hết bên trong vừa giữ được phần nước thịt ngọt chứ không bị khô.

Sau khi đã no căng bụng với sườn cừu, thịt lợn nướng và một số món ăn kèm như xúc xích dứt lò, khoai tây nghiền, cải tím muối chua... và giảm độ ngán của thịt mỡ bằng vài ly rượu mạnh akevitt, cuối cùng món tráng miệng cũng được dọn ra. Bên cạnh những món quen thuộc như mousse chocolate, kem tươi ăn kèm hoa quả, bánh gừng và bánh quy bơ thì bánh vòng kransekake luôn là món tráng miệng được mong đợi. Kransekake chỉ có thể được tìm thấy ở Na Uy và Đan Mạch, là một tháp bánh gồm 18 vòng tròn được xếp chồng lên nhau. Dọc hai bên thân bánh người ta thường cắm cờ hoặc những món trang trí nhỏ để bánh thêm phần bắt mắt.

Kransekake được làm từ bột hạnh nhân, đường bột và lòng trắng trứng, sau đó nướng từng vòng riêng biệt và dùng đường đun chảy để kết dính. Mỗi vòng bánh có đường kính khác nhau để tạo thành hình tháp nhọn. Trước đây, kransekake thường được các bà nội trợ nướng để ăn trong những bữa tiệc trà hoặc cà phê. Do cuộc sống hiện đại ngày càng bận rộn mà món bánh công phu kransekake không được làm thường xuyên trong ngày thường. Dần dà, bánh vòng chỉ xuất hiện trong những dịp đặc biệt, trong đó có đám cưới và Giáng sinh.

Bánh vòng có cách thưởng thức rất độc đáo, nhìn vậy mà... không phải vậy. Thay vì ăn bánh từ trên xuống, kransekake phải được ăn từ dưới lên trên! Bánh sau khi được bày đẹp đẽ ra khay sẽ được một người nhấc bổng lên và người khác sẽ tháo vòng bánh to nhất ở phía dưới, sau đó bẻ ra thành từng đoạn vừa ăn rồi lại rải lên khay. Mọi người sẽ thưởng thức phần bánh đó đến khi hết lại tiếp tục... nhấc bánh lên và bẻ thêm vòng khác. Một chiếc bánh kransekake ngon có thể để được từ hai đến ba ngày mà không bị khô, khi ăn bánh phải dẻo và thơm mùi hạnh nhân, thoảng nhẹ hương vani.

Ngày nay, người dân ở các quốc gia Bắc Âu có chiều hướng vô thần, cộng thêm sự pha trộn văn hóa từ người nhập cư nên truyền thống Giáng sinh ở đây cũng có nhiều biến đổi. Tuy nhiên, những giá trị và truyền thống cơ bản của mùa Giáng sinh ở Na Uy vẫn không có mấy biến chuyển. Người Na Uy vẫn cố gắng gìn giữ phong tục Giáng sinh có từ thời xưa và người nhập cư cũng cố gắng để hòa nhập với đời sống tinh thần mới mẻ nơi đất khách. Một mùa Giáng sinh an lành nữa lại sắp đến trên xứ tuyết, với tất cả niềm vui, sự hân hoan và tràn đầy hy vọng cho một năm mới tốt lành!

MÙA XUÂN 2018

Tôi quay trở lại thế giới sôi động của những cô gái văn phòng với công việc quen thuộc: marketing. Tôi làm việc cho một công ty start-up công nghệ với các giải pháp về AI. Công việc khá nhiều và mới mẻ, cộng với việc đang mang thai đứa con thứ hai khiến tôi hầu như không có thời gian cho việc đi đây đi đó.

Vậy mà cuối cùng, tôi vẫn quyết định... vác bụng bầu lên mà đi!

PORVOO - DƯỚI MƯA XUÂN LẮT PHÁT...

Cho đến hôm nay, tôi hoàn toàn không thể nhớ được lý do chọn Porvoo trong hành trình ghé thăm Phần Lan thay vì những cái tên nổi tiếng khác như Turku - thành phố cổ nhất Phần Lan hay Rovaniemi - quê hương của ông già tuyết. Cái tên ấy xuất hiện trong đầu tôi bằng một cách tài tình nào đó để phút giây đầu tiên đặt chân đến thành phố này, tôi đã thấy tim mình rung động.

Do hiểu lầm về trạm, tôi dừng ở một bến nhỏ ven đường cao tốc, cách nơi đúng ra tôi phải đến gần...2 kilômét. Trời bắt đầu mưa nhẹ còn tôi thì co ro đi bộ dưới màn mưa li ti như bụi. Con đường nhỏ men theo cao tốc đến phố cổ Porvoo mùa này hoa cỏ đã xanh rì. Mùi đất ẩm và cỏ dại trong mưa mang đến cảm giác vô cùng dễ chịu, khiến người ta cứ muốn hít căng lồng ngực thứ không khí tinh khiết của đất trời.

Khi tham khảo thông tin về du lịch thành phố, tôi đã mừng tượng một Porvoo nhỏ xinh với khu phố cổ vắt ngang con sông nhỏ, con đường lát đá với dãy nhà be bé, bên cửa sổ bày biện món thủ công trang trí xinh xắn. Dọc theo phố chính sẽ là khách du lịch, độc hành như tôi cũng có mà tay trong tay với người yêu cũng không thiếu, thư thả tản bộ trong nắng trời ấm áp. Đâu đó trong vô vàn quán cà phê ở Porvoo, chắc chắn sẽ là những đôi tình nhân đang thưởng thức bánh ngon và cà phê nóng, thủ thỉ trò chuyện.

Thế nhưng... tôi đã lầm!

Hay chỉ ít thì tôi đã lầm vào ngày hôm đó. Mặc dù tự trấn an rằng dự báo thời tiết có thể sai nhưng cơn mưa dai dẳng cả ngày ở Porvoo vẫn đến chính xác như tôi cập nhật. Dưới cơn mưa phùn của mùa xuân Bắc Âu, nhiệt độ nhanh chóng giảm xuống và trời phủ một màu xám xịt ảm đạm. Vậy mà Porvoo ấy, cứ như có bùa yêu vậy. Vừa bước đến cây cầu gỗ đầu

tiên dẫn vào thành phố, cơn mưa đã tạnh và trời bắt đầu hừng lên chút sáng. Những dãy nhà gỗ sơn theo phong cách Nordic khiến cho không gian ấm áp hẳn lên, bên kia sông là tiếng nói cười rộn rã của những du khách mới đến.

Mặc dù đã đi qua nhiều phố cổ nhỏ xinh như thế này ở cự lực địa nhưng ngay từ phút giây đầu “chạm mặt”, Porvoo đã cho tôi một cảm giác xao xuyến lạ lùng. Nếu châu Âu đã có Paris, Rome hay Venice lãng mạn với tên gọi mỹ miều “thành phố của tình yêu” thì Porvoo chính là một phiên bản giản dị hơn, Bắc Âu hơn và chân phương của những thành phố tình yêu nổi tiếng ấy.

Không có tháp Eiffel rực rỡ hay Khải Hoàn Môn hào nhoáng, Porvoo chỉ có những con phố dốc đứng hút gió, hai bên là dãy nhà cổ đang im lìm giấc sáng. Trên con phố ấy, tôi như nghe được cả tiếng thời gian đang thờ ơ trong cơn ngủ.

Không có những thánh đường lộng lẫy vươn ngọn tháp cao vút để chạm đến Chúa trời như thành La Mã, Porvoo chỉ có một ngôi nhà thờ cổ bằng đá trắng ở lưng chừng con dốc, xung quanh vắng lặng như tờ. Khi tôi đến, một buổi lễ nào đó đang được diễn ra trong nhà thờ. Tiếng chuông vang lên trên ngọn tháp cao khiến không gian xung quanh như ngừng trôi, khi hồi chuông cuối cùng kết thúc, sự tĩnh mịch của không gian xung quanh tưởng chừng như có thể với tay ra là chạm được.

Không có những con kênh nhỏ chia cắt thành phố thành mê cung nước lãng mạn như Venice và người lái thuyền gondola⁴⁴ đang hát lời tình du dương bằng tiếng Ý, Porvoo chỉ có dòng Porvoonjoki chảy ngang khu phố cổ với điểm nhấn là dãy nhà gỗ sơn màu đỏ phù sa soi bóng xuống dòng nước lững lờ. Bên ngoài hàng hiên của một ngôi nhà là bộ bàn ghế sơn trắng thanh mảnh. Sự đối lập màu sắc đơn giản ấy càng khiến Porvoo trông như một cô thôn nữ Bắc Âu thẹn thùng khi so với cô nàng Nam Âu nóng bỏng và phóng khoáng. Thế nhưng chính chất “thôn nữ” ấy lại khiến Porvoo duyên và xinh xiết bao.

[⁴⁴ Loại thuyền chèo truyền thống, đáy phẳng ở Venice, trông tương tự như xuống nhưng hẹp và dài hơn.]

NHỮNG QUÁN CÀ PHÊ TRONG THÀNH PHỐ

Tôi bắt đầu một ngày của mình ở Porvoo bằng tách cà phê nóng và món bánh ngọt Runeberg (Runebergintorttu) nổi tiếng. Món bánh này được đặt theo tên của nhà thơ Johan Ludvig Runeberg - tác giả phần lời quốc ca Maamme của Phần Lan và hàng trăm bài thơ khác.

Tương truyền món bánh này do bà Fredrika Buneberg, phu nhân của thi sĩ, chế ra công thức. Bà là nhà văn, tiểu thuyết gia cũng là một trong những nữ nhà báo đầu tiên của Phần Lan. Vì “cơm áo không đùa với khách thơ”⁴⁵ nên gia đình thi sĩ Runeberg thường xuyên sống trong cảnh túng thiếu và chật vật. Vốn tính hảo ngọt, thi sĩ J. L. Runeberg rất thích ăn bánh. Một hôm, ông bỗng dưng thèm ăn ngọt nhưng trong nhà lại chẳng còn thứ bánh trái gì. Phu nhân Runeberg liền sáng chế ra món bánh dùng hoàn toàn các nguyên liệu có sẵn trong bếp và vườn nhà. Vậy là một món bánh mới lạ được làm từ bột mì, vụn bánh mì, vụn bánh quy, hạnh nhân, mứt táo và kem đường ra đời. Chiếc bánh ấy trở thành món ăn sáng khoái khẩu của thi sĩ Runeberg.

[⁴⁵ Trích bài thơ Giới thiệu của nhà thơ Xuân Diệu.]

Với công thức và cách làm đơn giản, món bánh ngọt “cây nhà lá vườn” của bà Fredrika càng lan xa. Dần dà, người ta lấy chính họ của nhà thơ để đặt cho món ngon này, khiến nó trở thành một trong những món bánh ngọt lừng danh của Phần Lan - Runebergintorttu. Tình cờ thay, Porvoo chính là quê hương của món bánh ấy hay nói chính xác hơn thì Porvoo là quê hương của thi sĩ J. L. Runeberg. Cũng trong một ngôi nhà ở thị trấn nhỏ Porvoo này chính là nơi phu nhân Fredrika đã chế biến món bánh ngon cho chồng mình trong căn bếp thiếu thốn.

Ngày nay, khách thập phương đến đây có thể thưởng thức món bánh Runeberg tại bất cứ quán cà phê nào ở Phần Lan. Nhưng cảm giác được thưởng thức món ngon ngay trên quê hương của nó, nghe câu chuyện của chiếc bánh, hớp ngậm cà phê để xua đi cái lạnh của màn mưa vừa mới lại bắt đầu ngoài phố thì mới thật là bổ công người khách lạ lặn lội tìm đến xứ Porvoo này.

Không kém cạnh người hàng xóm Thụy Điển ở khoản tiêu thụ cà phê, Porvoo có mật độ các quán cà phê dày đặc. Những quán nhỏ ấy thường nằm lọt bên trong một ngôi nhà cổ có từ vài trăm năm, mỗi bước chân đi lại nghe ván lót sàn kêu lên cọt két. Nghe tưởng không có gì đặc biệt nhưng ở Porvoo, mỗi quán cà phê lại như một tác phẩm nghệ thuật lãng mạn mà chủ tiệm dày công sắp xếp. Bên ngoài quán, người ta thường để một, hai bộ bàn ghế đôi, trên bàn trang trí chậu hoa nhỏ. Khi trời trở lạnh, chủ quán còn sắp xếp thêm vài cái chăn len hoặc vải dày để khách có thể quán cho ấm. Ở đây tuyệt nhiên không hề có sự xuất hiện của những chuỗi cà phê công nghiệp nổi tiếng.

Khi đi qua những quán cà phê như thế, không ít lần tôi bắt gặp những cụ ông và cụ bà tóc bạc như sương đang thư thái cùng thưởng thức cà phê trong quán. Trong thời buổi mà người ta chỉ muốn tương tác với chiếc điện thoại thì đâu đó trong vô số quán cà phê ở Porvoo, nhìn những cặp đôi có khi đã qua thất thập thư thả trò chuyện, cùng với ánh mắt, cử chỉ, nụ cười quan tâm rất đối bình dị, tôi cảm thấy lòng mình cũng vui vui rộn rã.

DỐC TÌNH PORVOO

Porvoo có vị thế rất hợp phong thủy: một mặt tựa lưng vào sườn đồi, một mặt nhìn ra dòng sông lững lờ nước chảy. Cũng chính vì vậy mà ở đây có rất nhiều con dốc, từ độ cao thoải thoải cho đến những con dốc thẳng đứng, mỗi mùa mưa hoặc khi có tuyết, việc đi lại ở đây trở nên khó khăn. Một trong những con dốc cao và khó đi nhất ở phố cổ có tên là The Devils Stairs - những bậc thang của quỷ.

Người ta kể rằng để giúp người sống ở đây có thể leo lên đỉnh đồi dễ dàng, chính quỷ vương đã giúp một tay xây nên những bậc thang dốc và trơn trượt này. Bậc thang thực chất là một tác phẩm của thiên nhiên, tuyệt đối không hề có sự tác động của bàn tay con người. Đá ở đây xếp chồng như bậc cầu thang. Vào mùa đông, khi tuyết đóng thành băng thì việc đi lại tại đây vô cùng khó khăn thậm chí là nguy hiểm cho người không quen. Có lẽ vì thế mà người ta gọi đây là “những bậc thang của quỷ”.

Tuy nhiên, trái ngược với cái tên đáng sợ đó, dọc đường đi lên “những bậc thang của quỷ”, tôi lại bắt gặp những ngôi nhà gỗ nhỏ nhắn, xây thoải thoải treo triền dốc. Đi đến một đoạn, bỗng nhiên quay đầu nhìn lại, thấy cả khu phố cổ đã trải dưới chân mình, bình yên và vắng lặng trong cơn mưa vừa trút xuống.

Đi thêm đoạn nữa, lúc này đã ở lưng chừng đồi, tôi như vỡ òa vì khung cảnh hiện ra trước mắt: con đường mòn rợp bóng cây phía sau một ngôi nhà gỗ sơn đỏ. Một bên đường là cây anh đào nở rục, cánh hoa rụng rơi tan tác trong cơn gió, phủ xuống đường lớp thảm nhung hồng phớt như đôi gò má của cô gái Bắc Âu đang ửng lên thẹn thùng. Chao ôi, trong khung cảnh ấy, giá được nắm tay người thương mà bước đi trên con đường nho nhỏ kia thì ví đường có xa vạn dặm cũng bỗng hóa gần.

THÊM NHÀ VÀ KHUNG CỬA

Người dân châu Âu bên cạnh việc chăm chút cho nội thất, họ rất thích trang trí cho khung cửa sổ và thêm nhà. Tuy mỗi vùng có một phong cách trang trí khác nhau nhưng tôi vẫn thích nhất phong cách Bắc Âu tối giản. Chỉ cần nhìn qua cửa sổ, người tinh ý có thể đoán biết được phần nào tính cách và sở thích của gia chủ cũng như về các thành viên trong gia đình.

Khung cửa sổ với vài bông hoa tulip nhỏ xinh bằng vải sẽ cho bạn biết rằng trong nhà có phụ nữ. Hay khung cửa trưng bày toàn những vỏ chai rượu liquor loại nhỏ, hé lộ rằng có thể chủ nhân ngôi nhà là một người sành sỏi về thứ đồ uống này. Đi thêm một đoạn nữa trên phố, tôi bắt gặp khung cửa với chú ngựa bông và vài ba món đồ trang trí màu xanh được treo bên trong, tôi đoán chúng đang làm bạn với một chú bé nào đó. Tất cả khung cửa ở Porvoo, đối với tôi đều như lời gợi ý nhỏ để trí tưởng tượng thỏa thích vẽ vời về cuộc sống bình yên nơi này.

Không quá đặc trưng như khung cửa sổ nhưng thêm nhà ở đây cũng được chủ nhân đầu tư trang trí đẹp mắt. Có khi là những chậu hoa và dây leo uốn lượn độc đáo hay một bộ bàn ghế nhỏ để uống cà phê ngoài hiên, cũng có thể đơn giản là một bụi tú cầu nở rục được đặt trong chậu nhôm trước bậc thềm. Tôi bắt gặp chiếc xe đạp trắng được dựng bên ngoài một

cửa hàng. Giỏ xe tuy không chở đầy hoa phượng như lời bài hát Phượng hồng dễ thương thời thập niên 90 nhưng lại chở đầy những bông hoa trắng hồng đặc trưng xứ lạnh. Porvoo hút hồn kẻ lãng du bằng những điều nhỏ xinh như thế...

Dạo bước một ngày qua những phố ngắn phố dài, đường bằng và triền dốc ở Porvoo, tôi cảm thấy mình vừa thấm chút men tình của thành phố. Hơi men ấy không đủ mạnh và nồng như Paris hay Rome - nơi những kẻ yêu nhau luôn ước ao được tìm đến nhưng lại khiến người ta say lâu hơn, chệnh choáng hơn, bởi nét duyên mà chỉ Porvoo mới có. Tôi rời thành phố vào buổi chiều, khi cơn mưa cuối cùng trong ngày cũng vừa dứt, trả lại nơi đây bầu trời trong xanh và vài cụm mây trắng xấp bông bênh trôi nhẹ. Tôi gửi tin nhắn cho người bạn đời rằng một ngày nào đó, tôi muốn được cùng anh và các con đi dạo dưới tán cây anh đào rợp hoa trắng hồng trên con dốc tình hun hút gió.

THAY LỜI KẾT

Cho đến giờ, tôi vẫn còn nhớ như in ngày đầu tiên đặt chân xuống sân bay Frankfurt, khi tôi ngơ ngác đứng giữa một trong những sân bay sầm uất nhất châu Âu và phong phanh trong cơn lạnh đầu tháng Năm chỉ vì đưa bạn thân ở Hamburg nhắn tin bảo rằng: “Trời âm lạnh, khoảng 20 độ C”. Ngày tôi đến, Frankfurt chỉ có 10 độ C. Một hành khách tốt bụng đi chung chuyến tàu giúp tôi khuôn vác mớ hành lý linh kinh lên xuống xe lửa. Một anh chàng người Đức đang hấp tấp chạy cho kịp chuyến xe lửa đi Berlin đã không ngần ngại đứng lại giúp tôi mua vé cho chuyến kế tiếp. Thẻ tín dụng của tôi từ Việt Nam không thanh toán được, anh bèn dùng thẻ của mình để mua luôn cho tôi tám vé. Tôi chỉ kịp cảm ơn anh rồi rút khi anh từ chối nhận tiền tôi trả lại và chạy nhanh về phía đường tàu.

Những chuyến đi thời sinh viên giúp tôi học được nhiều kỹ năng du lịch như sắp xếp hành lý, săn vé giá rẻ, tìm chỗ trọ tốt, dễ dàng kết bạn với mọi người...

Sau gần 5 năm sống ở châu Âu, tôi cũng đã thôi không còn mộng tưởng về chàng Fernando trí thức si tình cô tiểu thư Kim ngày nào nữa. Tôi kết hôn với một anh chàng Bắc Âu hiền lành, ít nói. Anh không có cả kho sách hay và một bộ kiến thức hàn lâm như Fernando nhưng bù lại anh có thể sẵn sàng nghỉ làm cả tuần ở nhà chăm con để tôi một mình tung hoành khắp Hà Lan, Bỉ, Phần Lan, Estonia hay mới đây nhất là Ba Lan và Tây Ban Nha, để tôi thỏa chí tang bồng như những ngày còn son rỗi.

Cuối cùng, khi đọc đến trang cuối của cuốn sách này, cảm ơn bạn đã đồng hành cùng tôi qua những câu chuyện ngắn dài về châu Âu thơ mộng nhưng cũng không kém phần trần trụi, cùng đi qua những thành phố lạ, nếm món ăn ngon hay gặp gỡ những con người mới. Hy vọng bạn sẽ có riêng cho mình một câu trả lời cho câu hỏi: Châu Âu có gì lạ không em?