

COLORFUL FOOD IN THE ESSAYS *TOI DA AN CA CANH DONG HOA* AND *NUA VONG TRAI DAT UONG MOT LY TRA* BY DI LI

Nghiêm Thị Hồ Thu*, Phạm Thị Hằng

TNU - University of Sciences

ARTICLE INFO		ABSTRACT
Received:	31/3/2025	<p><i>Toi da an ca canh dong hoa</i> and <i>Nua vong trai dat uong mot ly tra</i> by Di Li are travel books on the topic of culinary arts that have left deep impressions in the hearts of readers because of the rich cultural colors. However, this is still an issue that has not been thoroughly researched. This article aims to clarify the cultural colors that can be realized in these books. Through survey, statistics, analysis, comparison to learn about the two works, we initially realized that the works are attractive and engaging experiences for Di Li's readers about the culinary colors of Vietnam and the world with traditional and modern features deeply felt by all senses, bringing interesting experiences about the landscape and the people who created it. The research results will contribute to clearly seeing the profound cultural and human values through the essays and affirming the author's talent and contributions to contemporary Vietnamese literature.</p>
Revised:	27/6/2025	
Published:	27/6/2025	

KEYWORDS

Color
Cuisine
Essay
Di Li
Vietnam
World

SẮC MÀU ẨM THỰC TRONG BỘ ĐÔI TÙY BÚT *TÔI ĐÃ ĂN CÁ CÁNH ĐỒNG HOA* VÀ *NỬA VÒNG TRÁI ĐẤT UỐNG MỘT LY TRÀ CỦA DI LI*

Nghiêm Thị Hồ Thu*, Phạm Thị Hằng

Trường Đại học Khoa học - ĐH Thái Nguyên

THÔNG TIN BÀI BÁO		TÓM TẮT
Ngày nhận bài:	31/3/2025	<p><i>Tôi đã ăn cá cánh đồng hoa</i> và <i>Nửa vòng trái đất uống một ly trà</i> của Di Li là những cuốn sách du ký về đề tài ẩm thực đã để lại những dấu ấn sâu sắc trong lòng bạn đọc bởi màu sắc đậm chất văn hóa. Tuy nhiên đây vẫn là vấn đề chưa được nghiên cứu tìm hiểu thấu đáo, vì vậy mục đích nghiên cứu của bài báo sẽ hướng tới làm rõ màu sắc văn hóa được thể hiện qua hai tác phẩm này. Qua khảo sát, thống kê, phân tích, so sánh để tìm hiểu về hai tác phẩm, chúng tôi bước đầu nhận thấy: Tác phẩm là những trải nghiệm hấp dẫn và lôi cuốn độc giả của Di Li về những màu sắc ẩm thực của Việt Nam và thế giới với những nét truyền thống và hiện đại được cảm nhận sâu sắc bằng tất cả giác quan đem lại những trải nghiệm thú vị về phong cảnh của vùng đất và con người đã tạo nên nó. Kết quả nghiên cứu sẽ góp phần thấy rõ giá trị văn hóa và nhân sinh sâu sắc qua các tùy bút và khẳng định được tài năng, đóng góp của tác giả trong nền văn học đương đại Việt Nam.</p>
Ngày hoàn thiện:	27/6/2025	
Ngày đăng:	27/6/2025	

TỪ KHÓA

Sắc màu
Ẩm thực
Tùy bút
Di Li
Việt Nam
Thế giới

DOI: <https://doi.org/10.34238/tnu-jst.12438>

*Corresponding author. Email: thunth@tnu.edu.vn

1. Giới thiệu

Tùy bút là một thể loại văn xuôi thực sự tự do, phóng túng không bị ràng buộc theo những khuôn khổ từ nội dung tư tưởng đến cách thức thể hiện. Qua đề tài hết sức phong phú của thể loại tùy bút, tác giả dễ dàng thể hiện cái tôi suy ngẫm, suy tư về các vấn đề xã hội. Vì thế, tùy bút không chỉ mang tới cho độc giả niềm đam mê, hứng thú văn chương mà còn góp phần làm phong phú thêm những tri thức về tự nhiên, xã hội và nghệ thuật qua sự cảm nhận tinh tế của người viết.

Là nhà văn thành công với nhiều thể loại khác nhau, Di Li đã tạo cho mình một phong cách, một cá tính để khẳng định vị trí riêng của mình trong nền văn học Việt Nam đương đại. Qua thể loại tùy bút, Di Li như một luồng gió mới thổi vào đời sống văn học với cách viết đầy say mê và mới mẻ trên văn đàn từ những năm 2000. Tìm hiểu về nhà văn, chúng tôi mong muốn hiểu rõ các tác phẩm của chị đặc biệt là những trang văn viết về văn hóa ẩm thực để chỉ ra và khẳng định phong cách riêng cùng lối viết độc đáo tạo nên sự hấp dẫn ở cây bút trẻ này. Qua trải nghiệm thực tế, tác giả đã có những sáng tạo nghệ thuật đem đến cho người đọc những giá trị hiện thực giàu tính văn hóa. Đó cũng là lối viết được nhiều nhà văn đương đại nói chung và các nhà văn trẻ nói riêng quan tâm, trong đó có các tác phẩm về đề tài ẩm thực [1]-[4].

Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa và Nửa vòng trái đất uống một ly trà của Di Li là những cuốn sách tùy bút du ký về ẩm thực. Có thể thấy rằng, chính văn hóa ẩm thực đã khơi gợi cho chị nguồn cảm hứng để nhà văn trải nghiệm, ngẫm nghĩ nhiều hơn và để lại dấu ấn trong lòng bạn đọc. Đọc tùy bút của DiLi cũng chính là hành trình trở về những giá trị văn hóa truyền thống khi mà vấn đề giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc được đặt ngang hàng với kinh tế, chính trị, xã hội trong công cuộc kiến thiết nước nhà như hiện nay. Sáng tác và nghiên cứu văn học dưới góc nhìn văn hóa cũng là xu hướng tất yếu và triển vọng được quan tâm hiện nay. Vì vậy đọc và tìm hiểu cặp đôi tùy bút của Di Li là điều cần thiết và ý nghĩa [5]-[9].

Nghiên cứu tùy bút của Di Li dưới góc nhìn văn hóa, mỗi người chúng ta đều có ý thức hơn trong việc giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc, tôn vinh vẻ đẹp của mỗi quốc gia khi nhiều nét đẹp văn hóa hiện nay đang bị mai một. Từ đó, chúng tôi có thêm tư liệu tham khảo để giảng dạy tốt hơn phần văn học Việt Nam đương đại trong nhà trường đặc biệt ở thể loại tùy bút và bút kí.

2. Phương pháp nghiên cứu

Để thực hiện bài nghiên cứu này, chúng tôi sử dụng một số thao tác như: khảo sát, thống kê, phân tích, so sánh... màu sắc ẩm thực trong hai tác phẩm và các tác phẩm khác cùng đề tài. Đồng thời, chúng tôi đã vận dụng kết hợp các lí thuyết của phương pháp nghiên cứu thi pháp học, tự sự học, nghiên cứu liên ngành... để minh chứng, lí giải cho sự thể hiện của các giá trị nội dung tác phẩm nhằm giải quyết vấn đề nghiên cứu đã đặt ra.

3. Kết quả nghiên cứu

Mỗi nhà văn thường có một “không gian” văn hóa của riêng mình, đó như là cội nguồn của mọi sáng tạo. Vẻ đẹp của văn hóa ẩm thực trong dòng văn học Việt Nam từ văn học dân gian đến văn học hiện đại, mỗi giai đoạn đều mang một màu sắc riêng nhưng tất cả đều mang đậm bản sắc Việt đáng tự hào và trân trọng. Là một người ưa xê dịch, tác giả Di Li không chỉ dừng lại ở văn hóa ẩm thực Việt Nam mà chị còn hào hứng dẫn người đọc đến những phương trời xa lạ để thấy mùi xứ sở của văn hóa mỗi vùng miền, mỗi đất nước trên thế giới. Có lẽ, màu sắc văn hóa đặc trưng trong ẩm thực cũng chính là một trong những lí do quan trọng để giúp cho bộ đôi tùy bút *Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa và Nửa vòng trái đất uống một ly trà* của nhà văn có sức hấp dẫn đặc biệt. Nổi lên qua hai tùy bút này, chúng tôi nhận thấy một số nét tiêu biểu như sau:

3.1. Màu sắc ẩm thực Việt Nam và thế giới

Văn hóa ẩm thực - một yếu tố không thể thiếu góp phần tạo nên bản sắc văn hóa của mỗi quốc gia, mỗi dân tộc. Phong cách ẩm thực dù là ở Việt Nam hay trên thế giới đều là những bức tranh đa sắc màu gắn với địa lý, thổ nhưỡng và tính cách của người dân bản địa.

Việt Nam tuy là một nước nhỏ với hơn 54 dân tộc anh em đến từ khắp mọi miền đất nước nhưng luôn tự hào với một nền văn hóa ẩm thực đa dạng, phong phú. Xuất phát từ dấu ấn của nền nông nghiệp lúa nước, các món ăn của người Việt khá thanh đạm. Những món ăn nhiều thịt, nhiều dầu mỡ như ẩm thực phương Tây hay ẩm thực của người Hoa đều không được chúng ta ưa chuộng. Thậm chí những món ăn đó cũng không cần quá nhiều gia vị như ẩm thực Hàn Quốc, Ấn Độ... Có thể nói, mỗi món ăn ngát hương vị tự nhiên của Việt Nam luôn là một vẻ đẹp hài hòa, giản dị nhưng vẫn theo tiêu chuẩn mỹ học riêng như một bức tranh thiên nhiên đa sắc màu.

Trước đây, màu sắc đặc trưng của ẩm thực Việt Nam qua từng món ăn cũng đã được Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng ghi lại. Chi đơn giản là mô tả những thức quà quê bình dị, mộc mạc nhưng lại vô cùng đa dạng. Tuy nhiên, các nhà văn không chỉ cho bạn đọc hình dung ra được sự phong phú, đa sắc màu của ẩm thực Việt Nam mà trong sâu thẳm ở mỗi món quà đó đều mang đậm sắc thái của tâm hồn dân tộc. Với Thạch Lam là sự trân trọng và nâng niu biết bao khi nói đến hàng chục thứ quà mặm, ngọt đa sắc màu của Hà Nội (phở, cháo, bún, bánh cuốn Thanh Trì, bánh xu xê...). Bức tranh đa sắc màu về ẩm thực ấy không phải chỉ là sự liệt kê đơn thuần, mà mỗi món ăn có một hương vị riêng, một sức hấp dẫn riêng qua sự cảm thụ tinh tế của nhà văn với hệ thống ngôn từ sinh động, tài hoa.

Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa và Nửa vòng trái đất uống một ly trà là những trải nghiệm hấp dẫn và lôi cuốn độc giả của Di Li về những màu sắc ẩm thực của Việt Nam và thế giới. Đó là những món ăn mà tác giả đã cảm nhận sâu sắc bằng tất cả giác quan. Sự tri nhận ấy không chỉ về hương vị mà bao hàm cả phong cảnh của vùng đất, con người đã tạo nên nó qua những mẫn cảm tinh tế từ những hình ảnh, ngôn từ, giọng điệu của một thương nhân mang một tâm hồn của một nữ văn nhân.

Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa đã khéo léo làm nổi bật sự đa dạng nhưng hài hòa của ẩm thực Việt Nam. Hài hoà về màu sắc, hài hoà hương vị; hài hoà trong bố cục sắp xếp... Dù chỉ là những món chè đơn giản, tào phớ bình dân đến những đĩa rau sống... cũng được bày biện đủ sắc màu. Hay một nồi lẩu tương bình thường với các loại hoa nhưng lại vô cùng thú vị như thể một vườn hoa rực rỡ ngoài cánh đồng: *“Kim châm, bông bí, diên điển vàng rực, so đũa đỏ tươi, lục bình tím ngất, thiên lý biếc xanh, hoa hẹ trắng ngần... thả hết vô nồi lẩu, nom giống in một đồng nước nổi thu nhỏ, có cá bơi và hoa lá cảnh đẹp để dập dềnh, trước khi rử cánh trong nồi om sùng sục hàng trăm độ”* [10, tr. 287].

Không chỉ thấy được nét đa dạng, phong phú và tinh tế của ẩm thực Việt, DiLi đã thổi hồn cốt của chính dân tộc mình trong từng món ăn. Có lẽ tác giả như muốn lưu giữ cùng độc giả những hương vị rất Việt Nam ấy chăng? Trong lời mở đầu tùy bút, Di Li viết: *“Lắm lúc tôi cứ nghĩ, những tác phẩm âm nhạc, kiến trúc, hội họa, điện ảnh, văn chương được lưu giữ, nâng niu... còn ai là người đầu tiên sáng tạo nên phở, bún chả, bánh cuốn, hay thậm chí chè long nhãn thì nào ai biết... Mà ẩm thực chẳng phải là nghệ thuật, là văn hóa, lịch sử, là hồn cốt của một dân tộc đấy sao?”* [10, tr. 2].

Ẩm thực vô cùng đa dạng, phong phú nhưng để tìm được hương vị, không gian đặc trưng mang màu sắc Việt thật khó. Nhà văn đã nhiều lần đi xa và ao ước được thưởng thức mùi xứ sở này: *“Tôi đang ngồi trên chiếc ghế băng gỗ, trên một bàn mộc to, đầy vết xước ngang dọc, cạnh lộn xộn những thùng rau bằng nhựa, ...Áy mới đích thị là Việt Nam, là chốn quen thuộc, mà tôi đã chứng kiến và hít thở cả nửa đời người”* [10, tr. 96]. Đó là khao khát mà bất cứ người xa quê nào cũng muốn hít hà. Bức tranh đa sắc màu ấy được tác giả Di Li cảm nhận qua những món ăn đặc trưng của Việt Nam và những khám phá vô cùng độc đáo qua từng vùng đất của mọi miền Tổ quốc.

Khi đặt chân đến Bắc Hà, Sa Pa, nữ nhà văn đã chỉ ra không khí ăn Tết ở đây khác hẳn với ăn Tết ở miền xuôi hay thậm chí Đài Loan, Myanmar, Malaysia, Ấn Độ... Tết vùng cao chao ôi là náo nức, nhất là ra đến chợ, chỉ thấy những áo cùng váy hoa cà hoa cải đã trở thành sắc màu vùng cao không bao giờ phai nhạt: *“Từ khu vực nhà thờ xuôi xuống dốc, thấy chợ Sa Pa vẫn nguyên như 10 năm về trước, vẫn những cô gái Dao đỏ rực đứng chen chúc cùng các chàng trai H’mông áo chàm, dưới chợ vẫn bán hoa bắt tử tươi và những mẹt su su, ngồng cải... khắp nơi ngập sắc đào phai”* [10, tr. 53]. Các món ăn ngày Tết cũng mang hương vị của núi rừng: *“com lam nướng,*

trứng gà nướng, hạt rế nướng, ... được mang ra, xuyết xoa mà bóc mà tách, mà nhấm nháp hương vị vừa ngọt ngào, vừa đậm đà se sắt của núi rừng, có kèm thêm hũ rượu táo mèo cho ấm người” [10, tr. 53]. Có thể nói, đó là màu sắc ẩm thực không thể lẫn được với những vùng miền khác kể cả họ có sao chép một cách hoàn hảo những đặc sản đó đi chăng nữa. Mặc dù trên các ngõ phố Hà Nội cũng có tấm biển “Đồ nướng Sa Pa” khiến nhà văn “đang phóng xe vội vàng trong giá rét, tôi phanh kít lại rồi lò dò quay đầu, tần ngần đứng trước biển mà ngó vào quán hàng “không bóc khói”, riết rồi thất vọng quay đi... nhất định không muốn thử đồ nướng Sa Pa trên vỉa hè xi măng lộng gió của một tòa nhà cao tầng trong Làng Quốc tế” [10, tr. 54]. Những vùng khác không thể sao chép được bởi thiếu đi cái rét thấu tận xương, cái gió vù vù thốc xuống từ đỉnh núi... ở Sa Pa để rồi khi được ngồi trong gian hàng nghi ngút khói bốc lên từ than củi sẽ khiến người yêu ẩm thực hạnh phúc tới tột đỉnh. Như vậy, qua khám phá của Di Li, người đọc sẽ hình dung nét đặc sắc và độc đáo của ẩm thực vùng cao. Những món ăn được kết tinh từ chính thiên nhiên ban tặng, tạo nên những món ăn dân dã, mang đậm văn hóa vùng miền. Ẩm thực vùng cao - bản hòa ca sắc màu kết tinh qua nhiều thể hệ mộc mạc, gần gũi tạo nên sức hút kì lạ cho du khách.

Nếu ẩm thực vùng cao với những nét giản dị, mang màu sắc đặc trưng của núi rừng để lại dấu ấn khó phai trong cách cảm của Di Li thì ẩm thực vùng biển lại mang đậm hương vị sắc màu của miền biển đảo khiến du khách không muốn rời chân khi đến nơi đây. Đến với Phú Quốc, Di Li đã giúp người yêu ẩm thực hình dung ra những món ăn đặc trưng mang đậm hương vị của biển cả. Đó là món Cầu Gai sau khi sơ chế chỉ còn thịt và trứng vàng ươm thì người ta sẽ thêm muối chanh, hạt tiêu, mù tạt... và cứ thế xúc ăn sống. Nhưng đặc sắc hơn cả là sự chế biến vô cùng độc đáo của người dân Phú Quốc. Cùng là nguyên liệu cá nhưng qua bàn tay khéo léo đã biến những món ăn thành bữa tiệc đầy màu sắc với hương vị khó quên ở nơi đây: “Mỗi vùng miền lại có vô số cách chế biến cá trích khác nhau... nhưng người dân Phú Quốc tâm đắc với món gỏi. Khách viễn du đến Phú Quốc càng không thể lờ đi món này... Nước chấm gỏi cá trích mới thực sự là linh hồn của món ăn...” [10, tr. 295]. Vì là linh hồn, là dấu ấn đặc biệt của người dân vùng biển nên “chỉ cần bỏ bát ấy ra khỏi bàn, rồi thay bằng mắm dầm tỏi, mắm tôm, mắm tép, Magi, tương Bần, thậm chí Mayonaise, Tabasco... thì tôi cũng sẽ đứng lên khỏi bàn” [10, tr. 295]. Đặc trưng của món ăn tạo nên sức hút kì lạ, có lẽ độc giả khi đọc những dòng chữ trên đều muốn đến vùng đảo ngọc này ngay để cảm nhận và thưởng thức nét riêng biệt của ẩm thực Phú Quốc. Đó cũng chính là sự háo hức của nữ nhà văn: “Nếu còn những lần sau quay lại, chắc cũng chỉ vì lí do duy nhất là để được ăn cá trích” [10, tr. 294]. Phải chăng chính gió biển mặn mòi, chính những con sóng ba màu êm ả của các hòn đảo đã tạo nên dư vị đặc biệt của cá trích, tay cuốn gỏi cá trích mà sao đúng vị, đúng kiểu và đúng chỗ đến thế.

Cùng là thiên nhiên vùng biển xanh ngắt và dịu dàng với thiên đường những món ăn đến từ biển cả, nhưng Quy Nhơn lại làm du khách ngỡ ngàng với những món ăn mang hương vị và màu sắc độc đáo không lẫn với Phú Quốc và những nơi khác: “Bún rạm Quy Nhơn không giống bún riêu ngoài Bắc, cũng chẳng có gì khác với bún của Pleiku vốn xuất phát từ Bình Định... Gạch của đậm đà chân chất như vũng đầm nâu sẫm đất bùn. Rạm béo ngọt lịm cả những sợi bún mảnh mai, khiến những lá rau sống nhạt thèch cũng trở nên thơm bùi như thu vào đó toàn bộ tinh tế của đầm Trà Ổ” [10, tr. 241-242]. Bún rạm Quy Nhơn đặc biệt hơn bởi vùng đất này dường như được thiên nhiên ưu ái nhiều rạm hơn mà rạm lại vô cùng béo, vô cùng ngọt. Gạch rạm cũng đậm đà chân chất như vũng đầm nâu sẫm đất bùn ở vùng đất hào phóng này. Mỗi món ăn ở Quy Nhơn là sự tổng hòa của ẩm thực hai miền Trung và Nam Bộ, điều đó tạo nên sự đặc trưng của ẩm thực nơi đây. Cũng là món chè thập cẩm nhưng có phần “thú vị hơn với những topping lạ miệng” [10, tr. 243]. Đến Quy Nhơn, du khách không chỉ bị chèo kéo bởi làn nước trong xanh của eo Kỳ Co mà còn bị thôi miên bởi những món ngon đến đặc biệt. Có thể nói, món ăn lạ là tiêu điểm mà không du khách nào có thể bỏ qua khi đến vùng biển nắng gió này. Di Li cũng vậy, chị phải cất công tìm tòi tận lợi bằng được đến đây để “ăn cho sướng cuộc đời”.

Xuyên suốt *Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa* là những món ăn hội tụ qua từng vùng miền trên đất nước Việt Nam. Miền Bắc nổi bật lên bởi những món vô cùng đặc trưng như: bún chả Hà Nội,

bánh đa cua Hải Phòng, phở Cò Nam Định... Miền Trung lại mang một nét riêng với cháo ngêu Cửa Lò, phở khô Gia Lai, ăn kiêu Hội An... Còn miền Nam vô cùng độc đáo với cháo vịt Thanh Đa (Sài Gòn), cá sấu và đà điều Nha Trang, món ăn miệt vườn Đồng bằng sông Cửu Long...

Có thể nói, từ miền xuôi đến miền ngược, ra biển đảo, mỗi một vùng lại có những món ăn đặc trưng, những sản vật riêng biệt không thể hòa lẫn tạo thành bức tranh sắc màu của ẩm thực Việt. Cùng một nguyên liệu qua cách chế biến đa dạng với những món khác nhau nhưng lại được phối trộn gia vị vô cùng tinh tế và đặc sắc. Tuy nhiên, bức tranh đa sắc màu về ẩm thực ấy vẫn mang trong mình cốt cách, linh hồn ẩm thực Việt đồng nhất: *hài hòa, giản dị nhưng lại đậm đà hương vị.*

Nếu *Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa* là 53 câu chuyện về những món ăn trên khắp đất nước Việt Nam thì *Nửa vòng trái đất uống một ly trà* lại là một cuộc phiêu lưu vô cùng kì thú và kinh ngạc với 54 câu chuyện ẩm thực đa dạng sắc màu văn hóa của thế giới từ Á sang Âu. Tùy bút giống như một mâm cỗ sinh động với đủ các món trên thế giới. Người đọc sẽ hiểu thêm món ăn nổi bật cùng truyền thống độc đáo của từng đất nước. Mỗi quốc gia đều mang một sắc màu riêng từ cách chế biến, thưởng thức cũng như kết hợp gia vị.

Cùng với việc giới thiệu món sushi đỉnh cao ẩm thực Nhật Bản, Di Li còn để người đọc hình dung màu sắc riêng của xứ sở này với phong cách đặc trưng mà phải đến đây mới cảm nhận đầy đủ hương vị đặc sắc ấy. Đó chính là món thịt bò hảo hạng Kobe: *“có đặc điểm là mỡ được dàn đều vào thịt, nó làm mỡ mềm xuyết để đẩy đưa thêm vị béo ngậy của thịt bò... Rồi vị ngọt kiêu hãnh ấy sẽ lan tỏa theo những non tơ đã thấm nhuần từ ngô, sữa, lúa đồng, cỏ non, từ những mạch nước ngầm tinh khiết ngàn năm chảy trong lòng núi...”* [11, tr. 17]. Để rồi tác giả khẳng định: *“Người Nhật cũng lạ, quanh năm không thèm ăn thịt, nhưng một khi đã ăn, thì phải là loại bò ngon nhất hành tinh kia. Bằng không thì thôi. Nhịn”* [11, tr. 18]. Phải chăng với lịch sử 1.200 năm không ăn thịt nên khi đã ăn họ sẽ đặt ra yêu cầu cao trong chế biến và thưởng thức?

Nếu như đất nước Nhật Bản với những món ăn tối giản và tinh tế thì đất nước Hàn Quốc lại nổi bật với rất nhiều món đa dạng trong một bữa ăn: *“Người nông thôn Hàn Quốc có kiểu ẩm thực truyền thống là bữa ăn dù chỉ một người một mâm cũng phải rất nhiều món, để có đến hàng chục bát được bung ra. Nhưng mỗi bát chỉ một chút xíu”* [11, tr. 43]. Có lẽ, người Việt không còn xa lạ gì với ẩm thực ở xứ sở kim chi này. Vì thế, chúng ta có thể thử những món Hàn Quốc tại các nhà hàng trên mọi miền đất nước mình. Nhưng khi trải nghiệm món ăn qua *Nửa vòng trái đất uống một ly trà*, người yêu ẩm thực nhận ra rằng: những món ăn trên mình đã từng ăn nhưng chỉ là được nấu theo khẩu vị của người Việt, còn món chính gốc lại mang hương vị rất khác: *“Đặc biệt là món cháo trắng, nấu theo kiểu đặc biệt, nước ở trên, cái ở dưới, giống như cơm đang chín một nửa, hạt cơm sượng, lại nhạt... Người Hàn thường cho kim chi vào ăn cùng... mặn nhạt pha vào nhau...”* [11, tr. 41]. Tất cả bữa ăn của người Hàn đều có kim chi, khẩu phần ăn hàng ngày của họ cũng cực kì ít thịt, cá tươi và rau tươi, chủ yếu là đồ muối là do đất nước này chủ yếu địa hình là đồi núi. Họ thiếu bãi chăn thả tự nhiên cho gia súc lại là vùng đất lạnh trồng rau xanh cũng rất khó khăn. Vì vậy, trải qua hàng nghìn năm họ thiếu thịt và rau xanh quen rồi nên đến giờ vẫn quen nếp văn hóa ẩm thực ấy.

Không chỉ tái hiện những sắc màu ẩm thực trong các món ăn của người châu Á, Di Li còn tiếp tục đưa bạn đọc tới thiên đường ẩm thực của xứ sở châu Âu. Người Ý nấu ăn rất ngon. Vì thế trên khắp thế giới đều biết đến hai câu thành ngữ điển hình là *“Mọi con đường đều dẫn đến thành Rome”* và *“Cái gì của Caesar hãy trả lại cho Caesar”*. Vì vậy, khi du khách đến Ý nhất định phải thử các món được gọi là tiêu điểm nơi đây. Nhất là Pizza. Có thể bạn tự làm kim chi theo khẩu vị của mình mà cảm thấy ngon hơn khi ăn ở Seoul. Hay tự làm cà ri mà lại ngon miệng hơn cà ri ở bên New Dehli. *“Nhưng duy có Pizza, bạn ăn tại bất cứ nhà hàng nào ở Rome cũng đều thấy ngon hơn mọi nơi ngoài nước Ý, cho dù đó là Little Italian ở Manhattan hay Paris”*... *“Pizza của Caesar hãy trả lại cho Caesar”* [11, tr. 204]. Vì vậy, dù Pizza có ngao du đến rất nhiều nước trên thế giới cũng chẳng nơi nào có thể làm ra hương vị rất riêng như tại Ý. Phải chăng ngoài vị thơm ngon bởi thứ nước sốt cà chua tươi thì Pizza Ý còn gì đặc biệt hơn? Có lẽ, đây là mảnh đất với nhiều công trình văn hóa tạo nên những con người phóng khoáng mang dòng máu nghệ sĩ và luôn

biết cách tận hưởng cuộc sống. Vì vậy, những món ăn được họ chế biến vô cùng tâm huyết chẳng khác gì đầu bếp nhà hàng năm sao.

Người Ý nấu ăn ngon, người Pháp nấu ăn ngon cũng không kém. Đến Ý, du khách nhất định thử Pizza, còn đến Pháp người yêu ẩm thực nhất định phải thử ăn bánh sừng bò. Có lẽ Pháp thu hút khách ăn vì sự quyến rũ của những chiếc bánh sừng bò: “*Mùi thơm cùng lớp vỏ nâu vàng óng ánh của croissant khiến ngay cả người vừa thức giấc vào sáng sớm cũng thêm nhỏ dãi... Nó mỏng toại nghìn lớp nhưng không nóng nổi vụn ra khi cắn như pâté Chaud, mà lại mềm mại như một chiếc Tortilla của người Mê Tây Co, thơm ngậy như Langos của người Hung và xốp bời tựa một chiếc bánh thánh*” [11, tr. 186]. Chiếc bánh ngon đặc biệt này được tác giả lí giải xuất phát từ cuộc hôn nhân công nương xứ Ý về làm dâu vương triều Pháp vào năm 1533. Cư dân Pháp là những người rất sành ăn và thông minh nên họ học được những gia vị thơm ngon từ nước Ý. Họ đã biến bánh mì hảo hạng của người Áo theo khẩu vị Paris thành “*biểu tượng ẩm thực quốc gia*” [11, tr. 184] mang vẻ đẹp của hào quang sang trọng.

Ngoài ra, còn rất nhiều những sắc màu ẩm thực nơi vùng trời châu Âu như: cá tuyết Bồ Đào Nha, cá trích Hà Lan, hay cơm rang Paella của Tây Ban Nha... Mỗi một đất nước, mỗi một vùng miền lại có một nền ẩm thực đa dạng nhưng lại không hề giống nhau. Quả thực, qua tùy bút người đọc vô cùng thích thú với thiên đường ẩm thực đa sắc màu trên thế giới. Bởi chính Di Li đã biến nó thành thiên đường của những bữa tiệc tràn đầy ánh sáng và biểu cảm văn hóa. Có thể lí giải những dấu ấn mang đậm bản sắc văn hóa đó là do lối sống, phong tục, tập quán, địa lý, lịch sử... của từng vùng miền đã thấm đẫm và chất chiu trong từng món ăn. Nó mang vẻ đẹp của sự bền vững, trường tồn tạo thành bản sắc văn hóa riêng.

Như vậy, có thể thấy, Di Li bằng niềm đam mê ẩm thực đã say mê khám phá từng màu sắc khác nhau về những món ăn vòng quanh thế giới với nghệ thuật miêu tả hấp dẫn, tinh tế. Qua 107 câu chuyện về ẩm thực với tổng số gần 650 trang sách trong bộ đôi tùy bút *Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa* và *Nửa vòng trái đất uống một ly trà*, người đọc có cảm giác như đang thấy trước mắt, như đang cùng tác giả đồng cảm, hòa nhập hồn mình vào những bữa tiệc đa sắc màu để tận hưởng từng hương vị, từng nét văn hóa, từng cốt cách của mỗi món ăn trên các vùng miền khác nhau ở Việt Nam và thế giới.

3.2. Màu sắc ẩm thực truyền thống và hiện đại

Ẩm thực là một nét tinh hoa trong văn hóa truyền thống của mỗi nước trên thế giới. Nó không chỉ đơn thuần là những món ăn hay công thức chế biến mà là một phong cách đặc trưng mang tính lịch sử trong cuộc sống của người dân địa phương. Mỗi một đất nước lại có những món ăn đặc sản lưu truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác không thể hòa lẫn: “*Nếu chỉ chọn một món duy nhất để đãi khách năm châu thì người Việt sẽ chọn Phở, người Tây Ban Nha chọn cơm Paella, còn người Palestine thì chọn Maqluba...*” [11, tr. 136]. Đó là những món ăn đã chứa đựng những câu chuyện cuộc sống, thói quen sinh hoạt được truyền mãi để rồi khác sâu vào kí ức của mỗi con người. Qua đó, sự lưu truyền và tiếp biến văn hóa ẩm thực từ truyền thống đến hiện đại được thể hiện.

Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa là 53 câu chuyện về các món ăn khắp vùng miền tổ quốc như Hà Nội, Hội An, Quy Nhơn, Hải Phòng, Pleiku, Sài Gòn,... giống như một mâm cỗ hội tụ đủ các món ngon ba miền: Bắc- Trung- Nam. Di Li đã tái hiện lại sự phong phú, đa dạng trong ẩm thực Việt Nam qua các món ăn truyền thống và hiện đại theo vùng miền Tổ quốc. Mỗi vùng miền đều có khẩu vị khác nhau thể hiện qua từng nguyên liệu, cách chế biến, tên gọi của món ăn,... cho đến cách trình bày nhưng tất cả đều tạo nên hồn cốt rất Việt Nam.

Xuyên suốt hành trình ẩm thực qua những địa danh nổi tiếng của đất nước, Di Li dành tình cảm phần nhiều cho mảnh đất Hà Nội nơi cô sinh sống với những hoài niệm về các món ăn thời bao cấp. Để rồi những bận xa xứ lại thêm đến phát cuồng cái không khí phở, mùi phở, mùi bún chả và những thức ẩm thực quen thuộc của người Hà thành. Và nhà văn đã nhắc đến phở như một món ăn truyền thống mang linh hồn của người Thủ đô: “*Món phở không chỉ quen thuộc với người Việt Nam mà bất cứ ai đến Việt Nam từ bất cứ phương trời nào cũng sẽ muốn thưởng thức*

món ăn này. Vì vậy, nói không ngoa khi phở chính là linh hồn ẩm thực Việt” [10, tr. 90]. Chính phở là hương vị thân quen truyền thống, là linh hồn của người Việt nên ai xa quê cũng đều có cảm giác thèm thuồng, thèm đến day dứt, đến ngẩn ngơ: “*Hãy cho tôi, dù chỉ là... một bát phở*” [10, tr.90]. Không phải vì phở trên xứ người không có mà vì phở đó không có hồn Việt Nam. Đó cũng là lý do tại sao những người Việt Nam xa xứ nếu có dịp trở về đều phải ghé ngay quán phở cho thỏa nỗi lòng. Bằng không vẫn thiếu thiếu điều gì. Đó là thiếu màu sắc truyền thống.

Ngoài những món ăn đặc trưng của Hà thành như bún thang, bún riêu, bún ốc, phở, bún chả,... đã quá quen thuộc, độc giả còn có dịp thông qua câu chữ mà chu du mọi miền với ẩm thực truyền thống khác. Lúc lội lên mạn ngược vùng trung du và vùng núi Tây Bắc để ăn Tết vùng cao, ăn bánh cuốn vùng biên, ăn bánh kiến, rồi trôi về lại mạn ven biển để ăn bánh đa cua Hải Phòng, cháo nghêu Cửa Lò. Lúc lại xuôi về vùng đồi núi Tây Nguyên để ăn phở khô Gia Lai, bún đỏ phố núi, rồi lại ghé ngang kinh thành Huế để vô chợ Đông Ba ăn cơm - bún - cháo hến hay bánh canh dưới chân đèo Hải Vân, và rồi từ từ trôi tuột xuống miền Tây Nam Bộ để ăn bún nước lèo, lẩu mắm, bún cá lóc, bánh xèo rau rừng... Đó là những món ăn mang đậm hương vị truyền thống từ thế hệ này đến thế hệ khác trở thành linh hồn của mỗi vùng miền.

Những món ăn truyền thống đó đã để lại dư vị khó quên trong lòng người thưởng thức. Món ăn của tuổi thơ hay những món ăn từ sang trọng đến bình dân ấy là những kỉ niệm, là niềm tự hào của bất cứ người Việt Nam nào. Ẩm thực đặc trưng của mỗi vùng miền không chỉ làm nên giá trị văn hóa đặc sắc của đất nước hình chữ S thân thương mà nó còn là điệu hồn truyền thống mà chúng ta cần trân trọng và giữ gìn.

Không chỉ có Việt Nam - đất nước giàu ẩm thực truyền thống, mà mỗi nơi trên thế giới đều có một nền ẩm thực của riêng mình. Có thể thấy, ẩm thực chính là một trong những đặc trưng không thể thiếu khi chúng ta nhắc đến mỗi quốc gia. Khi đặt chân đến mỗi quốc gia, nữ nhà văn Di Li đã đặc biệt quan tâm tới ẩm thực truyền thống của quốc gia đó.

Kim chi là món ăn tạo nên văn hóa ẩm thực cho đất nước Hàn Quốc. Trong bữa cơm hàng ngày của người Hàn không thể thiếu món ăn quen thuộc này: “*Kim Chi đối với người Hàn cũng giống như không khí*” [10, tr. 41]. Kim chi quả thật là món ăn truyền thống của đất nước Dae Jang Gum (Bộ phim truyền hình của Hàn Quốc nổi danh một thời) đến nỗi người dân nơi đây họ nói rằng: “*nếu chỉ một ngày thiếu kim chi, họ sẽ không sống nổi*” [11, tr. 40].

Nhắc đến Nhật Bản, chắc hẳn ai cũng nghĩ ngay đến món Sushi. Mặc dù món này ngày càng xuất hiện ở nhiều nơi trên thế giới nhưng người yêu ẩm thực không thể nào có thể hòa lẫn hương vị xáo trộn đó bởi đây là món “*quốc hồn quốc túy*” của đất nước mặt trời mọc. Nhưng Di Li còn giúp người đọc khám phá thêm một món mang hơi thở giàu truyền thống ở đất nước này. Đó là món Takoyaki- linh hồn của ẩm thực Nhật bởi bạch tuộc là sinh vật thân thuộc nhất với họ. Không chỉ miêu tả món ăn sinh động, tác giả còn hòa mình vào cùng hồn cốt của người dân nơi đây để hiểu về văn hóa của món ăn truyền thống: “*nếu như người Việt cả đời chả mấy khi ăn bạch tuộc thì người Nhật dường như món gì cũng có thể cho bạch tuộc vào chế biến được: sushi, bánh xèo hay Takoyaki*” [11, tr. 20]. Qua trang viết, có thể thấy, Takoyaki là món ăn tinh hoa đáng tự hào của người dân xứ hoa anh đào này, khiến Di Li phải thốt lên: “*Takoyka thực sự là linh hồn ẩm thực của người Osaka...Phàm đã đến Nhật Bản, chưa được ăn món này thì khác gì tới Hà Nội mà không biết gì về Phở và Bún chả*” [11, tr. 21].

Cũng nhờ ẩm thực truyền thống mà đất nước Trung Quốc luôn dẫn đầu thế giới về các món ăn mang đặc trưng khó có thể nhầm lẫn với các quốc gia khác. Di Li khi viết về món ăn ngon và lâu đời của đất nước này đã không quên nhắc đến món Vịt quay Bắc Kinh, thậm chí còn ví đây là món ăn của hoàng đế: “*Vịt quay Bắc Kinh lại là món ăn ngon nhất của người Tàu, nên nếu chưa thử thức ấy thì đời này hẵng còn là sống chưa trọn một kiếp người...*” [11, tr.76]. Chính đầu bếp Bắc Kinh qua các thế hệ đã thổi hồn vào món vịt thần thánh này tạo thành thương hiệu toàn cầu.

Như một cuộc phiêu lưu kì thú và kinh ngạc trong thế giới ẩm thực từ Á sang Âu, Di Li đã giới thiệu với độc giả hương vị của những món ăn truyền thống - sợi dây kết nối nguồn cội không thể thay thế ở mỗi quốc gia. Đến Hungary, du khách nhất định phải ăn súp cá và bánh Lasngos.

Đặt chân đến đất nước này mà không ăn hai món truyền thống đặc trưng đó thì sẽ “*mất nửa cuộc đời, khác nào đi Bắc Kinh mà không được ăn vịt quay, ghé Hà Nội mà bỏ qua phở vậy*” [11, tr. 176]. Nếu Tây Ban Nha, món khai vị được coi là quốc thực mang tên Tortilla de Papas (trứng ốp kiêu Tây Ban Nha), thì món quốc thực ở Bồ Đào Nha lại là món cá tuyết...

Như vậy, qua những trang viết về ẩm thực truyền thống của Di Li, chúng ta có thể thấy, mỗi món ăn đặc trưng ấy không chỉ truyền từ đời này sang đời khác, khắc sâu hương vị vào kí ức của người dân bản địa mà còn góp phần chuyển tải vẻ đẹp riêng của mỗi vùng đất, tạo nên những đặc sắc khu biệt theo thời gian, không gian định hình thành phong cách văn hóa ẩm thực. Là một nhà văn nữ hiện đại viết về ẩm thực, Di Li còn mang đến cho người đọc thưởng thức hương vị của những món ăn hiện đại mang hơi thở của truyền thống. Bởi sức hấp dẫn của ẩm thực không chỉ đến từ các món ăn vốn được coi là di sản hình thành trong dòng chảy lịch sử ở mỗi quốc gia mà còn là vẻ đẹp của sự cách tân mang tính hiện đại.

Tôi đã ăn cả cánh đồng hoa sẽ gọi cho độc giả không sành ăn cũng có niềm cảm hứng với ẩm thực. Những món ăn tưởng chừng khá xa lạ ấy, nhưng dưới ngòi bút và sự cảm nhận rất tinh tế của một nhà văn “mê ăn” như Di Li cũng khiến tâm hồn ta dậy lên đầy khao khát và đam mê. Đọc tùy bút, ta luôn thấy món ngon ở dọc đường “*canh cá nấu với măng rừng và lá giang. Canh bò nấu lá é. Mà ngon điên đảo là canh nấm rừng nấu với lá lót, loại nấm thơm và dai như thịt gà. Canh ấy ăn không biết đến điểm dừng bởi nó tỏa hương núi rừng đậm đà...*” [11, tr. 247]. Còn một tinh hoa quý phái mà nghe rất lạ không thể không nhắc đến của ẩm thực Phú Yên là *bò một nắng*... từ trước tới giờ có lẽ người mê ẩm thực chỉ biết tới mực một nắng vùng biển, thịt trâu gác bếp của người Tây Bắc, hay món nai khô của người Tây Nguyên. Nhưng chúng ta lại không hề biết đến món *bò một nắng* mà người Phú Yên họ luôn tự hào “*bò một nắng hai sương của họ*” mới là nhất quả đất. Thậm chí, chỉ là món chè rất quen thuộc từ thừa ấu thơ thôi, nhưng giờ đây, nó cũng trở nên thú vị hơn bởi những topping lạ miệng của giới trẻ... Vì thế, chúng ta luôn tự hào về một nền ẩm thực luôn có tính kế thừa và phát huy truyền thống, để tiếp tục lan tỏa những món ăn độc đáo và tinh hoa với bạn bè quốc tế.

Nhờ những khám phá mới mẻ của Di Li về ẩm thực, những món ăn xa lạ và mới mẻ này góp phần làm nên sự phong phú và đa dạng về ẩm thực của Việt Nam. Đọc những trang viết hấp dẫn ấy, có lẽ những người mê ẩm thực đang rất nóng lòng theo chân nhà văn để khám phá và thưởng thức, bổ sung thêm vào cuốn từ điển ẩm thực của chính mình.

Đạo bước *Nửa vòng trái đất uống một ly trà*, Di Li lại tiếp tục hành trình khám phá những món ăn kì lạ mang hơi thở hiện đại để mang đến vẻ đẹp đa dạng trong kho tàng ẩm thực thế giới. Bạn đọc sẽ dần được thưởng thức các món ăn lạ miệng như trứng luộc nước lưu huỳnh với vị thơm lừng và béo ngậy ở xứ Owakudani (Nhật Bản). Hay vô cùng ngạc nhiên với những loài sinh vật kì dị ở Busan- thành phố cảng sôi động nhất Hàn Quốc: “*có những loài giống hệt buồng gan hay lá phổi vừa được phẫu thuật lấy ra từ lòng ngực người sống*” [10, tr. 58], nên khi chế biến tạo nên hương vị cũng kì dị không kém: “*Tôi gọi thêm một suất “sinh vật biển” là lạ nữa, nhưng trông vẫn ra dáng hải sản chứ không phải trùn đất hay rễ cây. Tuy nhiên khi ăn nó đắng như thuốc chứ chả ngon lành gì*” [11, tr. 60]. Thậm chí, người đọc vô cùng ngạc nhiên với sự kết hợp vô cùng độc đáo, sáng tạo của người dân bản địa như món cơm trộn sữa chua ở Palestine, hay bát ngờ hơn là sự kết hợp táo bạo mà nhiều người ngại nếm thử như sữa chua trộn hành sống ở Warszawa (Ba Lan): “*Người Á Rập hàng ngày vẫn ăn cơm trộn sữa chua không đường, người Ấn xay nhỏ các loại rau thơm với sữa chua thành một món chấm lassi thơm mát... còn trong thực đơn ở quán “nông cụ” này có món... sữa chua hành... Đó là một tổng hợp kinh hoàng của vị giác... Vị sữa chua hành dễ nửa thế kỉ sau vẫn còn ứ lên tận cổ*” [11, tr. 163]. Hương vị của món ăn này có lẽ khiến du khách sẽ ám ảnh mãi không thể quên được vì nó khá dị biệt.

Ngoài ẩm thực tinh túy mang vị truyền thống chung của mỗi vùng miền, ẩm thực vẫn tồn tại nhiều nét phá cách riêng biệt theo từng nơi cùng với những nét khác biệt về địa lý, văn hóa, khí hậu... Nhưng trong bộ đôi tùy bút này, Di Li đề cập đến những món ăn hiện đại có phần hạn chế hơn. Phải chăng, chị đang muốn lưu giữ hồn cốt, văn hóa ẩm thực qua những sắc màu truyền

thông đang dần bị lãng quên để từ đó nhấn mạnh tính chất nền tảng căn cốt của mỗi nền văn hóa? Với giọng điệu vừa hiện đại, cá tính vừa hài hước, hóm hỉnh và hoài niệm, tâm tình, tác giả đã đưa người đọc du ngoạn vào thế giới âm thực đa sắc màu văn hóa hấp dẫn và ý nghĩa.

4. Kết luận

Như vậy, qua từng trang tùy bút, bằng một cảm quan văn hóa âm thực và sự tinh tế, Di Li đã giới thiệu một cách tự nhiên mà hấp dẫn cho độc giả thấy được vẻ đẹp truyền thống và hiện đại của nền âm thực Việt Nam và các nước trên thế giới, từ những món ăn “*muôn năm cũ*” đến những khẩu vị kì lạ trong cùng một quốc gia. Bằng hệ thống ngôn ngữ sinh động, tài hoa; nghệ thuật miêu tả hấp dẫn, tinh tế, và giọng điệu của cái tôi trữ tình đầy cá tính, tác giả đã khiến cho người đọc không chỉ cảm nhận được những nét văn hóa truyền thống mà còn thấy được sự sáng tạo đầy phá cách của con người trong sự tiếp thu nền âm thực đa dạng qua hai tác phẩm. Mặc dù, có những món ăn giờ đây không còn thuần vị nữa nhưng người yêu âm thực vẫn nhận ra một thứ gọi là quê hương, gọi là *xứ sở* ẩn sâu trong từng gia vị của mỗi vùng miền. Nhìn chung, từ âm thực Việt Nam đến âm thực của các nước khác, người đọc có thể thấy rất rõ, những món ăn truyền thống vẫn tồn tại và được yêu thích trong thời hiện đại. Việc giữ gìn và phát huy món ăn truyền thống ở mỗi quốc gia chính là phương pháp bảo tồn văn hóa của mỗi đất nước. Với những đóng góp, phát hiện mới mẻ về âm thực trong thời hiện đại, Di Li đã xác lập cho mình một vị trí vững vàng - một nhà văn có dấu ấn văn hóa đặc sắc trên văn đàn Việt Nam hiện đại trong dòng văn học viết về đề tài âm thực.

TÀI LIỆU THAM KHẢO/ REFERENCES

- [1] T. T. H. Tran, “Cultural values in Nguyen Ngoc Thuan's children's stories,” *Literature and Arts Magazine*, no. 424, pp. 88-93, October 2019.
- [2] V. T. Bui, “Literature on the topic of agriculture and rural areas - discussed from a cultural perspective,” *Literature and Arts Magazine*, no. 440, pp. 91-95, October 2020.
- [3] Q. C. Dang, T. B. Nguyen, and T. H. Nguyen, “Cultural features through literary pages on culinary topics,” *Literature and Arts Magazine*, no. 449, pp. 87-92, January 2021.
- [4] V. T. Bui, “The lyrical source in Huu Thinh's poetry - Viewed from culture,” *Literature and Arts Magazine*, no. 602, pp. 115-119, April 2025.
- [5] V. T. Bui, “Literary criticism from cultural experience,” *Literature and Arts Magazine*, no. 443, pp. 98-103, November 2020.
- [6] V. T. Bui, “Young Literature - Potential, Development from a Cultural Perspective,” *Literature and Arts Magazine*, no. 596, pp. 117-124, February 2025.
- [7] V. T. Bui, “Progressive Literature - Some thoughts on the movement of Vietnamese literature after the 2021 National Cultural Conference,” *Literature and Arts Magazine*, no. 557, pp. 113-117, January 2024.
- [8] V. D. Nguyen and T. N. T. Tuong, *Culture and literature from an inter-spatial perspective*, The gioi Publishing, 2024.
- [9] P. N. Phung, “Literary research from a cultural perspective - Some main trends in Vietnam,” *TNU Journal of Science and Technology*, no. 188, no. 12/3, pp. 153-158, 2018.
- [10] DiLi, *Toi da an ca canh dong hoa*. Lao dong Publishing, Hanoi, 2019.
- [11] DiLi, *Nua vong trai dat uong mot li tra*. Lao dong Publishing, Hanoi, 2019.