

hiếu được tiếng Cajun.

Sau này, vì đời sống chính trị tại Mỹ đã cởi mở nên sự kỳ thị giữa người Mỹ gốc Anh và người Cajun đã giảm bớt. Thêm vào đó có sự tranh đấu không ngừng của nhiều chính trị gia Cajun, nên nền văn hóa Pháp tại Louisiana đã được phục hồi. Năm 1968, quốc hội Louisiana đã thành lập Hội Đồng Phát Triển Tiếng Pháp CODOFIL (Council for the Development of French in Louisiana) và từ ngày đó Hội Đồng này đã đạt được nhiều thành tích trong sự nghiệp đề cao và phát triển di sản văn hóa Pháp tại vùng đất này.

Đại Hội FRANCOFÊTE 99 được tổ chức trong suốt năm 1999 để kỷ niệm 300 năm thành lập Louisiana chắc chắn sẽ lôi cuốn được rất nhiều du khách đến Louisiana để tìm hiểu về những đặc điểm của một tiểu bang miền Nam, cũng như để tham gia vào ngày hội Mardi Gras, ngày hội đã được công nhận là Màn Trình Diễn Miễn Phí Vĩ Đại Nhất Thế Giới “The Greatest Free Show on Earth”.

Hiện nay từ “sin city”—thành phố tội lỗi—được dùng để chỉ những nơi có thể cung cấp đủ món tứ đổ tường để những khách hào hoa đến thưởng thức một cách thoải mái. Ở Mỹ người ta hay kể ra hai thành phố Las Vegas và New Orleans. Tuy cũng là “sin city” nhưng hai thành phố này khác nhau ở chỗ là tại Las Vegas người ta phạm tội theo kiểu Mỹ, còn tại New Orleans thì người ta phạm tội theo kiểu Pháp.

Quý AH đã quen với kiểu Mỹ tại Las Vegas nhân dịp này nên đến New Orleans để xem Mỹ và Pháp nó khác nhau như thế nào. Đối với quý AH đang ở Pháp, xin nói thêm là kiểu Pháp ở New Orleans hiện nay là kiểu Pháp cổ từ thời Louis XIV, chứ không phải là kiểu Pháp hiện đại. Vì vậy nhân dịp này quý AH cũng nên đến New Orleans để xem Pháp hồi Louis XIV khác Pháp bây giờ như thế nào?

Ô MAI MƠ VÀ TÁO

Vật liệu:

- 1.5 lb mơ khô (dried plum with sugar mua ở tiệm thuốc Bắc hay tiệm thực phẩm Tàu, thứ tốt để trong hộp plastic). Rửa nước lạnh 3 lần cho bớt mặn (không ngâm).
- 1 lb táo khô (mua Granny Smith Apple, màu xanh đậm, dòn và chua) để nguyên vỏ, rửa sạch, bỏ ruột, xắt miếng dày chừng nửa phân tây, sấy khô bằng máy sấy dehydrator.
- 1 lb gừng tươi già nhỏ, hoặc xắt miếng mỏng rồi xay bằng máy xay giò (food processor) còn có sợi, đừng xay nhuyễn (gừng để nguyên vỏ).
- 1 lb đường.
- 1 lb cam thảo (đã được xắt miếng séo, mua ở tiệm thực phẩm Tàu, bỏ lò qua cho dòn, để trong bao plastic dày từng lớp mỏng, dùng búa nhỏ đập đập, rồi xay từng ít một trong máy xay trái cây (blender) thành sợi nhỏ (xay khô không bỏ nước).

Cách làm:

Mơ, táo, gừng, đường trộn chung trong thau nhựa, để chừng 4, 5 ngày cho ngấm. Mỗi ngày đảo đều vài lần, khi sấy để nguyên cả cái lẫn nước, đổ ra hai khay (thứ khay nướng bánh) sấy trong lò 200 độ F, sau 45 phút, lấy ra đảo đều, sấy thêm 45 phút nữa, còn hơi ẩm là được. Ô mai khi ướt nhiều, khi ướt ít, tùy theo gừng tươi hay cũ, nếu thấy còn ướt nhiều thì sấy thêm, sau đó trộn đều với cam thảo. Cam thảo có thể thêm bớt tùy ý.

Minh Châu
AH Nguyễn Hữu Tuấn

Lời Hay Ý Đẹp

*Có cái giá trị không cao quý,
nhưng không hề có sự cao quý mà thiếu giá trị.*

La Rochefoucauld

*Hàng động cao thượng được dấu kín
là những hàng động cao thượng nhất.*

Pascal - Pensées